



DATOS BÁSICOS:

Nombre: CORPUS DEL MUNI Roble 2021

Origen: Tierra de Castilla

Enólogo - Asesor Técnico: José Manuel Corrales Carrero

Producción: 95.000 Botellas

Notas de Cata: De color rojo rubí con reflejos azulados de una intensidad aromática alta. Recuerdos a frutos rojos del bosque (mora, arándanos), recuerdos especiados, elegantes notas de madera de alta calidad

Sabroso, conjuga elegancia, tanino dulce y suave, largo en el paso de boca.

Gastronomía: Compañero de Carnes de caza menor, carnes rojas, y quesos semicurados etc. Servir a 12-14 °C

INFORMACIÓN TÉCNICA:

Variedad: 75% Tempranillo 5% Garnacha, 5% Syrah, 5% Petit Verdot y 10% Merlot

Viñedos: Viñas (entre 12-40 años). De una producción entre 2500- 7000 Kg/Ha. secano y regadío

Porte de la Viña: En Vaso. Marco de Plantación 2,5 x 2,5

Espaldera. Marco de Plantación 3 x 1,5

Vendimia: A Mano y Mecanizada.

Sistema de Elaboración: Maceración pelicular a 10°C durante 36 horas

Fermentación Alcohólica: En depósito a 25-28°C

Fermentación Maloláctica: En depósito a 20 °C

Permanencia en barrica: 4 meses en barrica francesa de Radoux Blend con removido de lías finas antes de su embotellado

Análisis:

Grado Alcohólico: 14,5 % Vol.

Acidez Total: 5,3 gr/l

PH : 3.7

Filtrado: 1 micra

INFORMACIÓN DE EMBOTELLADO:

Etiqueta Frontal:

Etiqueta Posterior:

Corcho: Natural 45x24

Envase: Bordelesa alta