



DATOS BÁSICOS:

Nombre: CORPUS DEL MUNI VENDIMIA SELECCIONADA 2022

Origen: Tierra de Castilla

Enólogo: José Manuel Corrales Carrero

Producción: 25.000 Botellas

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

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: 90% Tempranillo, 5% Syrah, 5% Garnacha

Viñedos: Vino de pago y terruño único. Viñas viejas (10-15 años). De una producción de 5000 Kg/Ha Regadío controlado

Porte de la Viña: En espaldera. (Tempranillo- Syrah) Marco de plantación 3 x 1.5 y porte bajo (Garnacha) Marco de plantación 2.5 x 2.5

Vendimia: Mecanizada y la recolección fue nocturna, vendimia manual (Garnacha)

Sistema de elaboración: Maceración pelicular a 8-15 °C durante 24 horas

Fermentación Alcohólica: En depósito a 22-25°C

Fermentación Maloláctica: Si

Permanencia en barrica : No

Análisis:

Grado Alcohólico: 14% Vol.

Acidez Total: 5,2 gr/l

PH: 3.75

Filtrado: Microfiltración.

INFORMACIÓN DE EMBOTELLADO:

Etiqueta Frontal:

Etiqueta Posterior:

Corcho: Sintético 42x24

Envase: Bordelesa alta Blanca