



DATOS BÁSICOS

Nombre: CORPUS DEL MUNI VIÑA LUCIA 2015

Origen: Tierra de Castilla

Enólogo: José Sánchez-Barba Caminero.

Producción: 10.000 Botellas

Cata: Intensidad alta, limpio y brillante, fruta negra madura bien arropada con unas notas de madera elegantes Corpulento, conjuga elegancia, tanino dulce y suave, largo en el paso de boca.

Gastronomía: Compañero de Carnes de caza menor, carnes rojas, y quesos curados etc. Servir a 14-16 °C.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Suelo: Arcilloso con cierto cantos rodados.

Varietal: 100% Tempranillo viñas viejas.

Viñedos: Viñas de 80-85 años. De una producción de 2500 Kg/ha.

Porte de la Viña: En vaso.

Marco de Plantación 2.5 x 2.5

Vendimia: Manual

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

Fermentación Alcohólica: En depósito a 25 - 28°C

Fermentación Maloláctica: Si, en depósito a 20 °C

Permanencia en Barrica: 14 meses en Barrica de Roble francés (Francois Freres) de 500 litros.

Análisis:

Grado Alcohólico: 15% Vol.

Acidez Total: 5,3 gr/l

PH : 3.75

Azúcar Residual: Azúcar Residual: < 0,1gr/l de Glucosa -Fructosa

Filtrado: 1 micra

INFORMACIÓN DE EMBOTELLADO:

Etiqueta Frontal:

Etiqueta Posterior:

Corcho: Natural 45x24

Envase: Bordelesa alta