

M.W. FINCA LOS CERRILLOS - FICHA TECNICA

Marca	Finca Los Cerrillos,
Denominación de origen	Vino de la Tierra de Castilla,
Variedad	100% Tempranillo, uva cultivada en nuestra finca, “Los Cerrillos”, como tradición artesanal,
Viñedos	15 hectáreas de viñedos,
Vinificación	Tinto Tradicional de temperatura controlada, con largas trasiegas en barrica de roble,
Añada	2008,
Número de botellas producidas	40.000 uds.,
Platos	Aves, caza, guisos y carnes rojas,
Temperatura de servicio	14 – 16° C,
Momento óptimo de consumición	Hasta 2 años después de su embotellado,
Comentario	Nuestra variedad tempranillo, cultivada en nuestro propio pago, tras largas trasiegas en barrica de roble americano, nos sorprende con notas a frutas rojas maduras y ciertos tonos florales bien conjuntados con las sensaciones de nuestras buenas maderas. En boca tiene buen paso, equilibrio y unos taninos bien integrados que lo definen como un buen vino de roble, de corte moderno e innovador.

ANALITICA CONVENCIONAL:

- Grado Alcohólico	13,00 (20/20 % Vol.)
- Densidad	994,5 (20/20)
- Acidez Total	5,45 g/l. Tartárico
- PH	3,65
- Sulfuroso Total	60 mg/l.
- Materias Reductororas	: 2,5 g/l.

