

## M.W. FINCA LOS CERRILLOS - FICHA TECNICA

<b>Marca</b>	Finca Los Cerrillos,
<b>Denominación de origen</b>	Vino de la Tierra de Castilla,
<b>Varietal</b>	100% Tempranillo, uva cultivada en nuestra finca, “Los Cerrillos”, como tradición artesanal,
<b>Viñedos</b>	15 hectáreas de viñedos,
<b>Vinificación</b>	Tinto Tradicional de temperatura controlada, con largas trasiegos en barrica de roble,
<b>Añada</b>	2008,
<b>Número de botellas producidas</b>	40.000 uds.,
<b>Platos</b>	Aves, caza, guisos y carnes rojas,
<b>Temperatura de servicio</b>	14 – 16° C,
<b>Momento óptimo de consumición</b>	Hasta 2 años después de su embotellado,
<b>Comentario</b>	Nuestra variedad tempranillo, cultivada en nuestro propio pago, tras largas trasiegos 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:

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

