

AMANDA



Cosecha: 2019.

Tipo: Rosado sin crianza.

Producción: 5.000 botellas de 750 ml.

Composición varietal: 100% Garnacha Tintorera.

Viñedo: Las cepas pertenecen principalmente a un viñedo llamado EL CUCHILLEJO, situado en Olmos de Peñafiel plantado en 1953 y con una altitud de 850 metros con orientación norte, el terreno es calizo-arcilloso, además se han incorporado uvas de otras viejas parcelas de la provincia de Burgos, Valladolid y Segovia.

Elaboración: Vendimiado la segunda semana de septiembre de 2019 de forma manual, despalillado y estrujado, no hubo maceración alguna. Se fermentó en depósito de acero inoxidable y barricas francesas con las propias levaduras autóctonas, no se realizó corrección ni aportación alguna, el mosto fue inertizado para evitar oxidaciones. No se realiza fermentación maloláctica aprovechando los rigores del invierno que tras varios meses a la intemperie nos ayuda a tener un vino limpio y estabilizado. Posteriormente se embotella en unas condiciones de limpidez y estabilización naturales, no obstante durante la vida en botella como es NORMAL es posible que surjan precipitados dada su elaboración natural.

Crianza: Ninguna

Fecha de embotellado: Febrero 2020.

Presentación: Botella Borgoñona de 750 ml, cajas de cartón de 6.

Conservación: Temperatura constante de entre 14°C y 18°C protegido de la luz y la humedad.

Evolución: Ideal para consumo a lo largo de este y próximo año.

Temperatura de servicio: 8°C/10°C.