

CRIANZA

FICHA TECNICA

VENDIMIA: Manual con selección de racimos.

VARIEDAD: Tinta del País 100%

PASO POR BARRICA: 12 meses (barricas de roble francés)

GRADO: 14,00 % -14,5% Vol.

VENDIMIA Y ELABORACION

La vendimia se realiza cuidadosamente de forma manual, seleccionando las mejores parcelas en función de parámetros como el tipo de suelo, exposición al sol, ubicación de la parcela, etc. Sólo los mejores racimos en su momento óptimo de maduración polifenólica se emplearán para elaborar este vino de gran personalidad dentro de la bodega.

Una vez vendimiada la uva, los vinos maceraron durante 35 días, con el fin de extraer todo el potencial de las uvas, y obtener vinos potentes y elegantes, característicos de PINNA FIDELIS.

El vino se metió en barricas seleccionadas de roble francés de los mejores bosques, sin clarificar ni filtrar, permaneciendo en ellas durante 12 meses. Durante su permanencia en bodega su cuidado fue máximo, realizando periódicamente el Batonage, rellenando las barricas y trasegándolo en primavera y otoño.

Finalmente se clarificó con clara de huevo y se embotelló.

FICHA DE CATA

FASE VISUAL: Rojo Picota muy cubierto con tonos violáceos en capa fina.

FASE OLFATIVA : Fruta roja, frambuesa y grosella, y fruta negra: arándano y mora, perfectamente ensamblado con los especiados ,vainilla y clavo, provenientes de la bodega, ligeros tonos de cedro.

FASE GUSTATIVA: Carnoso y untuoso, con unos taninos perfectamente integrados, posee un post-gusto largo y muy agradable que invita a seguir degustando.

PRESENTACIONES

- BOTELLA BORDELESA TRADICIONAL DE 75 cl. Palet 60 cajasx12 botellas y 125x6 b.
- BOTELLIN DE 37,50 CL
- MAGNUM DE 1,50 L

