



EL RESCATADO TINTO (VINO ECOLÓGICO)



AÑADA 2015

TINTO 3 MESES EN BARRICA

75% R. FRANCÉS + 25% R. AMERICANO

**VINO DE LA TIERRA DE
CASTILLA Y LEÓN**

VARIEDAD: PRIETO PICUDO

Tª DE SERVICIO 14-16 °C

CATA EN FASE VISUAL

Color rojo granate intenso con matices púrpura. Limpio y brillante.

CATA EN FASE OLFATIVA

Frutas rojas silvestres, notas florales y fondos de madera noble.

CATA EN FASE GUSTATIVA

Seco, fresco, aterciopelado, equilibrado y persistente.

VITICULTURA

Vino elaborado con la variedad autóctona **Prieto Picudo**, procedente de viñedos ECOLÓGICOS, únicos en el mundo, de más de 15 años de edad. Conducción del viñedo en espaldera.

ELABORACIÓN

Premaceración en frío durante 24h en depósitos de acero inoxidable a 8 °C.
Fermentación a Tª controlada.
Clarificado, estabilizado y filtrado.

ANALITICA

-Grado alcohólico: 14,00 % vol.
-Acidez Total (g/l.) tartárico: 4,71
-pH: 4,23
-Acidez Volátil (g/l) acético: 0,40
- SO2 Libre (mg/l): 6
-SO2 Total (mg/l): 27
-Azúcares residuales (g/l): 1,5

VENDIMIA

Manual, en cajas de 20 kg. Procesada en mesa de selección.