



# LEMNISCATA

## Finca la Francesa

Tipo de vino | Tinto

Denominación | Vino de autor

Cosecha | 2017

Varietales | Tinta de Toro (Tempranillo)

**Viticultura** | Viñedo situado en el término municipal de Toro, al sur del Duero, entre Valdefinjas y el río La Guareña, en el paraje conocido como Valle de La Francesa, concretamente en Paradinas. Suelo con textura franco arenosa con cantos rodados en superficie y materia orgánica baja. El viñedo (1 Ha.) tiene una antigüedad de 35 años, plantado en vaso tradicional, con una altitud de 730 m. Rendimiento medio de 5.000Kg. Cosecha manual en cajas de 15 kg en "Día Fruto" los días 09/09/2017 y 29/09/2017.

**Elaboración** | Selección de racimos en bodega. Premaceración en frío durante 7 días. Fermentación alcohólica con levaduras autóctonas con bazuqueos diarios durante 15 días. Fermentación maloláctica en bodega de roble francés de 225 litros. Embotellado: Día fruto 04/09/2018 y envejecido en botella durante 12 meses.

**Crianza** | Barricas de 225 litros de roble francés, de grano muy fino y tostado ligero y lento, tiempo de permanencia en barricas de 12 meses. Tres trasiegos durante la crianza teniendo en cuenta el calendario lunar. Una vez embotellado permanece 12 meses en botella donde se afina antes de la comercialización.

Cata |

### FASE VISUAL

ASPECTO | Limpio, brillante

COLOR | Bermellón, escarlata

### FASE OLFATIVA

INTENSIDAD | Nariz compleja elegante y potente.

OLOR | Evoca a frutos negros maduros: ciruela, grosella negra y mora, con matices de notas especiadas, balsámicas, tinta china y regaliz.

### FASE GUSTATIVA

GUSTO | En boca es concentrado, voluminoso, denso pero equilibrado, con taninos expresivos, que dejan marcado el carácter de la tierra. Estable en materia colorante y tartáricamente, a pesar de no haber sido filtrado ni estabilizado. Soporta prolongados envejecimientos, conservado en óptimas condiciones.

Producción | 2.500 botellas de 75cl y 30 botellas Magnum de 1,5 l.

Recomendaciones | Servir entre 14° y 16° en copa amplia para que exprese todos sus aromas. Se recomienda decantar. Guardar en lugar fresco y seco, alejado de la luz solar. Ideal para acompañar guisos, embutidos, carnes o quesos.

### Análisis |

PH: 3,91

Acidez Total: 5,28 gr/litro

Sulfuroso total: 34,6 mgr/l

Alcohol: 14,5% vol

### Presentación/Packaging |

Botella Borgoña

Corcho natural BIO (Ebrocork)

Caja de cartón reciclado de 6 botellas



## Makeando Wines

MAKEANDO S.L.

Camino de los Arces 14. 47130. Urb. Panorama. Simancas. (Valladolid)

info@makeandowines.com • www.makeandowines.com

T. 679436461 • T. 676739676