



DE FRUTA MADRE

Tipo de vino | Tinto

Denominación | I.G.P. Vino de la Tierra de Castilla y León

Cosecha | 2018

Varietales | Tempranillo (Tinta de Toro) & Garnacha

Viticultura | Viñedos situados en diferentes parcelas de la D.O. Toro, al sur del Duero. El 80% procede de Finca La Francesa, un 5% de El Pego, un 5% de San Román y un 10% de variedad Garnacha procedente de Morales de Toro. Suelos con textura franco arenosa con cantos rodados en superficie y materia orgánica baja. Los viñedos tienen una edad media de 50 años, plantado en vaso tradicional, con una altitud media de 720 m. Rendimiento medio de 3.500Kg/Ha Cosecha manual en cajas de 15 kg en "Día Fruto" 19/09/2018.

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 barrica de roble francés de 225 litros. Embotellado: Día fruto 21/05/2019 y envejecido en botella durante un mínimo de 3 meses.

Crianza | Barricas de 225, 300, 350 y 500 litros de roble francés, de grano muy fino y tostado ligero y lento, tiempo de permanencia en barricas de 5 meses. Dos trasiegos durante la crianza teniendo en cuenta el calendario lunar. Una vez embotellado permanece 12 meses en botella dónde se afina antes de la comercialización.

Cata |

FASE VISUAL

ASPECTO | Limpio, brillante.

COLOR | Rojo intenso con ribetes violáceos. de capa media-alta.

FASE OLFATIVA

INTENSIDAD | Nariz compleja elegante y potente.

OLOR | Es fragante e intenso. Muy frutal, cereza, frutos negros, aroma delicado a fresas y violeta.

FASE GUSTATIVA

GUSTO | Agradable, fresco, equilibrado y sedoso. Amplio, sabroso y persistente. Vino elegante, frutal, fresco y muy perfumado, con buena estructura tánica y buen equilibrio de acidez y frescor. Muestra unos taninos envolventes y largos.

Producción | 4.161 botellas de 75cl y 150 botellas Magnum de 1,5 l.

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

Análisis |

PH: 3,85

Acidez Total: 4,6 gr/litro

Sulfuroso total: 42 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