

Almavid

Bodega López Campos

Vino Tinto Roble 2015

PRODUCCIÓN:

8.000 Botellas de 750 ml.

VARIEDADES DE UVAS:

Garnacha Tinta.

VIÑEDOS Y VITICULTURA:

Ubicados en Castilla la Mancha, en la provincia de Toledo, entorno al municipio de Valmojado. A una altitud media de 650 metros, con un clima continental extremo. Suelo arenoso de origen granítico, piedras en forma de canto rodado y cascajos en superficie, ácido, pobre en calcio y muy profundo. Viñas de más de 40 años. Cultivo en secano estricto, en conversión a Ecológico, con labranza tradicional, poda y vendimia en verde, máximo respeto al medio ambiente.

VINIFICACIÓN:

Vendimia manual, con estricta selección en viña. Despalillado y ligero estrujado, fermentación en depósitos de acero inoxidable, a una temperatura máxima de 25°C, bazuqueos diarios y 2 delestajes, encubado de 8 días. Fermentación maloláctica en depósito y crianza de 4 meses en barricas nuevas de 225 litros de roble francés (Quercus Petrea). Embotellado sin estabilizar y con ligera filtración.

NOTAS DE CATA:

Color cereza. Aromas de fruta roja combinados con notas de especias, roble cremoso y torrefactos. En boca es equilibrado, con paso fresco y frutal, sabroso y amplio, final largo e intenso.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO:

La temperatura adecuada de conservación debe estar en torno a 15 °C y la de consumo 12 °C. Es importante que la temperatura sea constante, los saltos térmicos influyen negativamente en la calidad del vino. Gran vino para tomar en la actualidad o disfrutar durante los próximos 3 años.

Este producto no está recomendado para determinados grupos de riesgo como pueden ser niños, mujeres embarazadas y personas alérgicas a sulfitos.



Méntrida
Denominación de Origen
TOLEDO

14,5% vol.
750 ml. y 1,5 l.
Contiene Sulfitos
Producto de España

Camino del Álamo, 26 C
45940 Valmojado (Toledo)
677 315 470 - info@almavid.com
www.almavid.com

