

Almavid

Bodega López Campos

Vino Tinto Roble 2018

PRODUCCIÓN:

9.500 Botellas de 750 ml. y 200 de 1.500 ml

VARIETADES 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, con una densidad de 2200 plantas por hectárea, Cultivo Ecológico en secano estricto, formación en vaso y espaldera, con labranza tradicional, poda y vendimia en verde, máximo respeto al medio ambiente.

VINIFICACIÓN:

Vino Ecológico, mínima intervención en bodega. Despalillado y ligero estrujado, fermentación en depósitos de acero inoxidable, a una temperatura máxima de 25°C, maceración de 12 días con bazuqueos diarios y 2 delestaje, Fermentación maloláctica en depósito y crianza de 4 meses en barricas de 225 litros de roble francés (*Quercus Petrea*). Embotellado sin estabilizar y con ligera filtración.

NOTAS DE CATA:

Color rubí de intensidad media. Aroma a cereza, ciruela, especias, madera tostada, buena fusión fruta y roble, en boca es seco con buena acidez, amplio y con un final largo y goloso.

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 y con potencial para el envejecimiento.

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% vol.
750 ml. y 1.500 ml.
Vino ecológico
Contiene Sulfitos
Producto de España

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



VINO ECOLÓGICO

