

FICHA TÉCNICA:

BUCAMEL TINTO 2014

Rotundo varietal de Tempranillo que ofrece la complejidad exigida por los paladares más exigentes, combinando a la perfección fruta, estructura y los tostados del roble francés

NOTA DE CATA:

MARIDAJE:

- Color: intenso color rojo picota.
- Olor: fruta roja madura con notas especiadas y ahumadas
- Sabor: equilibrado, elegante, carnoso, frutal y con largo final

Temperatura de servicio 15-17°C

Ideal para combinar con carnes rojas y de caza, guisos, embutidos, quesos curados

VIÑEDO:

ELABORACIÓN:

- Localizado en Manzanaque
- Superficie de 9,4 ha
- Suelo de arenas y piedras calizas
- Altitud de 750 msnm
- Pendiente 1%

Vendimia nocturna para conseguir que la uva llegue con máxima calidad a la bodega.

Selección manual y despalillado de la uva, seguido de su encubado en depósito de acero inoxidable. Maceración pre-fermentativa en frío, previa a la fermentación alcohólica.

Concluida la fermentación alcohólica, el vino se trasiega a tinajas antiguas de hormigón donde se realiza la fermentación maloláctica. Finalizada ésta, el vino se trasiega a barricas de roble francés donde reposara hasta su embotellado



COMPOSICIÓN VARIETAL

CRianza

DENOMINACIÓN

PAÍS DE PROCEDENCIA

100% Tempranillo

16 Meses en barricas de roble francés

Vino de la Tierra de Castilla

España

FECHA DE VENDIMIA

RENDIMIENTO VIÑEDO

GRADO ALCOHÓLICO

ACIDEZ TOTAL

05/09/2014

4.000 kg/ha

15,5%

4,7 g/l tartárico

FECHA DE EMBOTELLADO

PRODUCCIÓN

PACKAGING

AZUCARES RESIDUALES

13/04/2018

2.100 cajas

6 botellas por caja

<1,5 g/l