

FICHA TÉCNICA:

MERNAT JOVEN TINTO 2019

Mernat Joven es un vino afrutado, suave y ligero para disfrutar en cualquier momento del día.

NOTA DE CATA:

MARIDAJE:

- Color: brillante rojo cereza con notas violáceas.
- Olor: intenso, elegante y delicado aromas a fresas, frambuesas y moras.
- Sabor: fresco, afrutado, sedoso y persistente.

Temperatura de servicio 12-14°C.

Ideal para combinar con embutidos, pasta y arroces, todo tipo de carnes y quesos suaves.

VIÑEDO:

ELABORACIÓN:

- Localizado en Los Yebenes.
- Superficie de 4,8 ha.
- Suelo de gravas y arcillas.
- Altitud de 850 msnm
- Pendiente 25%

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.

Fermentación maloláctica en antiguas tinajas de hormigón.



COMPOSICIÓN VARIETAL

CRIANZA

DENOMINACIÓN

PAÍS DE PROCEDENCIA

100% Tempranillo

No

I.G.P. Vino de la Tierra de Castilla

España

FECHA DE VENDIMIA

RENDIMIENTO VIÑEDO

GRADO ALCOHÓLICO

ACIDEZ TOTAL

30/08/2019

8.000 kg/ha

12,5%

4,7 g/l tartárico

FECHA DE EMBOTELLADO

PRODUCCIÓN

PACKAGING

AZUCARES RESIDUALES

06/07/2020

1.600 cajas

12 botellas por caja

<1,5 g/l