



FICHA TECNICA a10 2006

ANALÍTICAS:

Grado Alcohólico:	14 ° vol.
Acidez volátil:	0,50 g/l
Sulfuroso libre:	37 mg/l
Sulfuroso total:	78 mg/l
ph:	3.6
Acidez total:	3.68 g/l tartárico
Azucares reductores:	2.1

VARIEDADES:

- Tempranillo (80%), Merlot (10%), Cabernet Sauvignon(10%).Procedentes de la finca de Nava de Roa

TIPO DE SUELO: arcilloso calcareo

VENDIMIADO:

Finales de septiembre y todo el mes de octubre. Se vendimia a máquina y de noche.

ELABORACION:

Crio maceracion prefermentativa durante 48 horas a 8° C.Maceracion 13 días a temperaturas bajas hasta 27 ° C.Fermentacion maloláctica en deposito de inoxidable a temperatura controlada (18°C)
Vinificacion de las variedades por separado.

CRIANZA:

Crianza en barrica durante 12 meses. En barricas de roble francés Allier (90%) y roble americano (10%).

FECHA DE EMBOTELLADO: febrero de 2008

PRODUCCIÓN:

ANTA a10 75 cl 2006.....80.000 botellas
ANTA a10 150 cl 2006..... 1.800 botellas

NOTAS:

Atractivo color rojo de frutas rojas y negras, limpias y brillantes. Despliega un elegante abanico aromático en una nariz compleja, en las que se integran las sensaciones propias de un noble crianza con sus notas dulces, especias exóticas de un roble francés de calidad y los aromas del bosque.

En boca es amplio, carnoso, sabroso y largo con unos taninos de calidad bien conjuntados, notas de una buena estructura y goza de una buena acidez. Notas minerales, marcando un elegante y persistente final que invita a una segunda degustación.

Temperatura de servicio: entre 17 y 18 °