



## FICHA TECNICA ANTA-16 2006

### ANALÍTICAS:

Grado Alcohólico:	14.1 ° Vol.
Acidez volátil:	0.50 g/l acético
Sulfuroso libre:	36 mg/l
Sulfuroso total:	96 mg/l
pH:	3.76
Acidez total:	4.8 g/l tartárico
Azúcar residual:	1,9 g/l

**VARIEDADES:** Tempranillo (80%), Merlot (3%), Cabernet Sauvignon(17%)

### VENDIMIADO:

Se vendimia durante todo el mes de octubre por la tarde noche.  
Vendimia prodecente de las mejores parcelas ubicadas en la finca de Villalba de Duero.Parcelas con rendimiento inferior a 4000 kg /Ha

### ELABORACION:

Criomaceracion prefermentativa durante 56 horas a 8° C.Fermentacion durante 18 dias a temperaturas bajas hasta 27 ° C.Fermentacion malolactica en deposito inoxidable a temperatura controlada (18°C)  
Estabilizacion natural a una micra absoluta,no se pasa por frio  
Vinificacion de las variedades por separado.

### CRIANZA:

14 meses de crianza en barrcias nuevas de roble frances de grano fino y extrafino de las mas prestigiosas tonelerías.

**FECHA EMBOTELLADO:** marzo 2008

### PRODUCCIÓN:

Anta a16 75 cl. 2006.....12000 botellas  
Anta a16 150 cl. 2006.....680 botellas

### NOTAS:

Color picota de capa alta y mucha intensidad.Fruto de una añada cualificada como excelente, es una explosión de aromas a frutos negros, notas tostadas, regaliz, plum-cake, caramelo y fondos minerales como reflejo de la zona.

En boca es grande, muy largo, notas de equilibrio, goloso y muy armonioso que nos deja un buen recuerdo.

**Temperatura de servicio: 18° C**

**Recomendames una decantacion previa al consumo.**