



FICHA TECNICA a4 2008

ANALÍTICAS:

Grado Alcohólico:	13.0 ° vol.
Acidez volátil:	0.36 g/l acético
Sulfuroso libre:	35 mg/l
Sulfuroso total:	8,0 mg/l
pH:	3.6
Acidez total:	5.41 g/l tartárico
Índice de polifenoles:	63
Azucares reductores	2,4 gr/l

VARIEDADES:

- Tempranillo 100% (Finca ubicada en Nava de Roa)

TIPO DE SUELO: arcilloso calcáreo

VENDIMIADO:

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

ELABORACION:

Crio-maceración prefermentativa durante 48 h. Maceración 12 días a temperaturas a bajas (24 ° C). Fermentación maloláctica en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada de 18 ° C. Filtración amicróbica antes de embotellar.

CRIANZA:

Seis meses de crianza, en barricas nuevas, de tostado medio y de un uso. (90 % roble francés y 10 % Americano)

FECHA EMBOTELLADO: Junio de 2009

PRODUCCIÓN: ANTA a4 75 cl. 2008.....160.000 botellas

NOTAS:

Color picota y limpios aromas donde prima la fruta roja, sostenido por un sutil retazo de elegante madera. La entrada en boca es golosa con una acidez que ajusta el entorno. Muy rico en matices envueltos en un tanino muy dulce y sin aristas. Un vino para beber hoy, y con una muy buena evolución a medio plazo.

Temperatura de servicio: entre 15 y 17 °. Se recomienda abrir una hora antes de servir.