

FICHA TECNICA

Nombre del Vino: MUNTRA

Denominación de origen: RIBERA DEL DUERO (STA. CRUZ DE LA SALCEDA)

Añada: 2006

Categoría: CRIANZA

Variedades: 100 % Tinto Fino o Tinta del País, de 45 a 60 años de edad

Tipo de Cultivo/Nº de cepas/ha: Secano, Sistema de conducción en vaso, 1.200 cepas/ha.

Orientación del viñedo: NORTE - SUR

Suelo (composición): Suelo franco arcilloso sobre roca caliza y cascajo en superficie

Clima en general: Inviernos fríos, veranos secos y calurosos.

Clasificación oficial de la añada: Excelente

Fecha y tipo de vendimia: 7 al 14 de Octubre

Rendimiento: 20 Hlts/Ha.

Vinificación: Recepción de uva en cajas, despallado y triturado por rodillo de caucho, fermentación alcohólica a baja temperatura en tanques pequeños de acero inoxidable, control de constante de temperaturas y remontados.

Clarificación natural con clara de huevo y filtrado suave previo al embotellado.

Crianza del vino: 18 meses en roble francés nuevo

Fecha de embotellado: Marzo 2009

Venta a partir de: Mayo 2009

Periodo de consumo: En los siguientes 4 años evolucionará satisfactoriamente.

Grado alcohólico total: 13,90 %

Extracto seco total: 31,2 gr. / l.

Acidez Volátil: 0,55 gr/l

Sulfuroso Activo: 32 mgr./l.

Acidez total (Tartárico): 5,10 gr./l.

Azúcares reductores: 1,25 gr./l.

Nota de Cata: Color rojo picota de capa alta, glicérico, de gota coloreada y gruesa. Nariz potente, cálida, con finas notas tostadas y balsámicas de roble francés. Registros de bollería y panadería unidos a fruta negra madura. Entrada en boca suave pero aumentando en volumen a lo largo de la misma. Taninos dulces marcados pero no agresivos que se pulirán en años venideros. Acidez equilibrada y paso final de boca largo.