

FICHA TECNICA

Nombre del Vino: MUNTRA

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

Añada: 2006

Categoría: ROBLE

Variedades: 100 % Tinto Fino o Tinta del País, de 15 a 20 años de edad

Tipo de Cultivo/Nº de cepas/ha: Secano, Sistema de conducción en vaso, 1.500 cepas/ha.

Orientación del viñedo: ESTE - OESTE

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: 2 al 14 Octubre

Rendimiento: 38 Hlts/Ha.

Vinificación: Recepción de uva en cajas, despallado y triturado por rodillo de caucho, fermentación alcohólica en tanques de 200 hl 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: 9 meses en roble francés

Fecha de embotellado: Junio 2009

Venta a partir de: Julio 2009

Periodo de consumo: En los siguientes 2 años evolucionará satisfactoriamente

Grado alcohólico total: 13,80 %

Extracto seco total: 28,5 gr. / l.

Acidez Volátil: 0,56 gr/l

Sulfuroso Activo: 35 mgr./ l.

Acidez total (Tartárico): 5,00 gr./l.

Azúcares reductores: 2,5 gr./l.

Nota de Cata: Color rojo picota de capa media glicérico, de gota coloreada y gruesa.
Nariz limpia, suave, cálida, con finas notas especiadas de roble francés. Registros de bollería y panadería unidos a frutos rojos principalmente.
Entrada en boca suave, al igual que su agresividad tánica. Acidez equilibrada y final agradable
Una vez oxigenado surgen las notas de madera tostada de calidad sin desaparecer el fondo frutal.