

TINTA AMARELA

PARCELA VALDEMEDEL 2012

Añada: 2012

Ficha técnica:

Origen del nombre del vino: TINTA AMARELA es un sinónimo a la variedad “Trincadeira preta”. El nombre de VALDEMEDEL hace mención a un arroyo que transita por la parcela de donde proviene la uva.

Varietades: Trincadeira preta

Suelo: Arcillo-calcareo

Viticultura: Racional, sin utilización de productos químicos de síntesis.

Edad y altitud del Viñedo: Viñedos de quince años a una altitud de entre 500 metros sobre el nivel del mar, en una ligera ladera con exposición norte.

Sistema de Conducción: Formación en espaldera.

Vendimia: Realizada manualmente en cajas de 16 Kg. en la primera semana de Septiembre.

Vinificación: Uva enteras y despalilladas. Fermentación alcohólica en barricas abiertas. La maceración duró 18 días donde se realizaron suaves bazuqueos diarios. El vino realizó la fermentación maloláctica de manera espontánea en barricas neutras de roble francés 500 litros de capacidad.

Afinamiento: Tras la fermentación maloláctica, el vino permanecerá en barrica con sus propias lías durante 11 meses sin realizar ningún trasiego.

Embotellado: Se embotelló sin estabilizar ni filtrar en Septiembre de 2013.

pH: 3,6

Acidez Total: 5,3 g/l (expresado en ac.tartático).

Sulfuroso Total: 37 mg/l

Alcohol: 13,5 % Vol.

Azúcares residuales: 1,9 g/l.

Producción: 1350 botellas de 75 c

