



# LA DOLORES

## Val de Sancho-Torrijo de la Cañada- Calatayud

<b>Formación:</b> Cretáceo Superior	<b>Altura:</b> 938m
<b>Composición:</b> Margas dolomíticas y calcáreas	<b>Superficie y año de plantación:</b> 0,37 Ha / 1980
<b>Orientación:</b> Sur-Oeste	<b>Variedad uva:</b> Moristel 100%

## Viticultura

Cultivo ecológico, vendimia manual en cajas de 15Kg el 3/10/2019

## Vinificación

Fermentación espontánea a temperatura controlada (20-24C) en depósito inox, con bazuqueos manuales diarios, maceración corta y prensado suave

Permanencia en botas de roble de castaño del Montseny de 500l durante 7 meses, posterior ensamblado hasta el día del embotellado.

Vino sin aditivos

Embotellado el 11 de Juny de 2020

## Nota de cata

Vino tinto de color cereza picota, reflejos azulados y capa media, límpido y brillante

En nariz, es fresco, balsámico y floral, con presencia de frutas rojas, chocolate negro y especias

En boca, tiene una entrada voluminosa con evolución sedosa y final fresco. Es persistente y estructurado.

Su estructura le asegura una muy buena evolución durante próximos 8 años

Se recomienda servir a una temperatura de 14-15°C

Maridaje con embutidos, cocas, atún, arroces, carne roja a la plancha i caza menor. Es una muy buena propuesta para acompañar la mesa de principio a fin.

## Tiraje

1206 botellas numeradas, lacradas a mano y presentadas en cajas de 6 botellas borgoña de 75cl

30 botellas numeradas, lacradas a mano y presentadas en cajas de 3 botellas borgoña de 150cl

## Analítica

<b>Alcohol:</b> 13,73 % vol.	<b>ATT:</b> 5,72 g/l
<b>pH:</b> 3,55	<b>Fructosa-Glucosa:</b> 0,0 g/l
<b>SO2 total y libre:</b> 25mg/l; 9mg/l	<b>Acido Málico i AVA:</b> 0,0g/l i 0,50g/l