



LA DOLORES

Val de Sancho-Torrijo de la Cañada- Calatayud

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

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