



LA DOLORES

Val de Sancho-Torrijo de la Cañada- Calatayud

Formació: Cretàcic Superior	Alçada: 938m
Composició: Margues dolomítiques i calcàries	Superfície i any de plantació: 0,37 Ha / 1980
Orientació: Sud-Oest	Varietat: Moristel 100%

Viticultura

Conreu ecològic. Verema manual en caixes de 15Kg el 3/10/2019

Vinificació

Fermentació espontània a temperatura controlada (20-24C) en dipòsit inox, amb pigeages manuals diaris, maceració curta i premsat suau
Permanència en botes de castanyer del Montseny de 500l durant 7 mesos, posterior cupatge fins el dia de l'embotellat
Cap additiu o tractament enològic afegit
Embotellat el 11 de Juny del 2020

Nota de tast

Vi negre de color cirera picota, reflexos blavosos i capa mitja. Es límpid i brillant
En nas, és fresc, balsàmic i floral, amb presència de fruites negres de bosc, xocolata negra, espècies i garriga
En boca, te una entrada voluminosa amb evolució greixosa i final llarg . És persistent i estructurat
La seva estructura li assegura una molt bona evolució durant el propers 8 anys
Es recomana servir a una temperatura de 14-15°C
Maridar amb embotits, coques, tonyina, hamburgueses, carn vermella a la planxa i caça menor. Es una molt bona proposta per segons o vi que acompanyi la taula de principi a final.

Tiratge

1206 ampolles numerades, lacrades a mà i presentades en caixes de 6 ampolles borgonya de 75cl
30 ampolles numerades, lacrades a a mà i presentades en caixes de 3 ampolles borgonya de 150cl

Analítica

Alcohol: 13,73 % vol	ATT: 5,72 g/l
pH: 3,55	Fructosa-Glucosa: 0,0 g/l
SO2 total i lliure: 25mg/l; 9mg/l	Acid Màlic i AVA: 0,0g/l i 0,5g/l