



*"Garantizado por la Dirección
General de Agricultura y
Ganadería.
Gobierno de Extremadura
Art. 10 Reglamento
(CE) 510/2006"*

ALMONAZAR CRIANZA

Vino de la Tierra de Extremadura

ALMONAZAR CRIANZA

Cosecha: Crianza 2010.

D.O. / Zona: Vino de la tierra de Extremadura.

Elaboración: Maceración a temperatura controlada.

Crianza: Crianza de 12 meses en barricas de roble americano y posterior envejecimiento en botella de otros 12 meses antes de su salida al mercado.

Producción: 35.000 bot.

Cata: Cereza rubí de buena capa. Aromas de fruta roja, nobles maderas, cueros y torrefactos. Buena estructura. Final largo con elegante retronasal.

Temperatura de servicio: Entre 15° y 17° C.

Gastronomía: Compañero ideal para carnes y platos de caza.

DATOS DE LA FINCA O PARCELA

Nombre: "Culipitri".

Viñedo: Propio en producción ecológica.

Variedad: 80% Tempranillo, 20% Garnacha.

Pie: Richter 110.

Marco de plantación: 2,60 x 2,60.

Conducción: Vaso Secano.

Año de plantación: 1974.

Suelo: Arcilloso.

Producción media por cepa: 2,4 kg.

Vendimia: Manual.