



PRADOMAYO CRIANZA

Vino procedente de uvas de agricultura ecológica
Vino de la Tierra de Extremadura



PRADOMAYO CRIANZA

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

Elaboración: La vendimia se realizó de forma manual y por la noche. Llegando al lagar no más tarde de las 9 de la mañana. Cada variedad se vendimió en su momento óptimo de madurez, vinificándose por separado cada variedad. Las uvas se despallaron y se estrujaron el 50 %. Se controló su temperatura de fermentación entre los 22 y 25 °C . Se descubrió antes de finalizar total ente la fermentación alcohólica a depósitos donde terminó dicha fermentación y realizó la fermentación maloláctica. Una vez terminada la fermentación maloláctica se realizó el ensamblaje de variedades, se clarificó y se embotelló.

Crianza: 12 meses en barricas y posterior envejecimiento en botellas, por al menos 4 meses, antes de su salida al mercado.

Producción: 2.000 bot.

Cata: A la vista presenta un bonito color cereza de buena capa. Limpio y brillante. Aromas a fruta madura como ciruelas. También presenta aromas a maderas nobles, cueros y torrefactos. En boca se presenta sedoso y fácil de beber. Con taninos suaves y una acidez equilibrada en la que no resalta su alta graduación

Temperatura de servicio: Entre 15 y 17 °C.

Gastronomía: Compañero ideal para carnes, platos de caza y quesos de mediana y larga curación.

DATOS DE LA FINCA O PARCELA

Nombre: "Bejico".

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: 2,37Kg. **Vendimia:** Manual.

