

Pradomayo Tinto sin sulfitos

Cosecha: 2015

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

Elaboración: Vendimia manual nocturna. Selección de racimos en bodega. Despalillado sin estrujado.

Fermentación entre 25 y 26 °C. Ligeros remontados, totalmente asépticos. En todo su proceso no se le han añadido sulfitos.

Crianza: No tiene

Producción: 500 botellas

Cata: Color rojo cereza. Con matices violáceos, de capa media, franco, agradable y de intensidad media-alta. En boca es fresco, sabroso, equilibrado y persistente. Notas florales y de fruta roja.

Mejorará con su paso en botella.

Final refrescante y agradable, que invita a seguir bebiendo.

Temperatura de servicio: Entre 14°C y 16°C

Gastronomía: Ideal para acompañar con pescados, legumbres, setas, arroces y aves blancas.

DATOS DE LA FINCA O PARCELA

Nombre: "Finca la Plancha".

Viñedo: Propio en producción ecológica.

Variedad: 80 % Garnacha y 20 % Tempranillo

Pie: Richter 110.

Marco de plantación: 2,60 x 2,60.

Conducción: Vaso Secano.

Año de plantación: 2000.

Suelo: Arcilloso.

Producción media por cepa: 6,3 Kg.

Vendimia: Manual nocturna.

