

Joven roble

algil



Expresión fruta 6 meses Barrica

Variedad: 100% Tinta de Toro (tempranillo)

Viñedos: Cepas de entre 25 y 40 años , plantación en vaso con rendimientos de 4000 kg/Ha, altitud de 700 m

Suelos: Suelos pobres y arenosos con arcillas subterráneas

Crianza: 6 meses en barrica de 225 l roble francés , maloláctica en barrica

Botellas cosecha: 12.000

Grado alcohólico: 15º

PH/ Acidez: 3,6 / 5.4

Vendimia:

Vendimia temprana en la primera quincena de septiembre, año cálido y muy seco con rendimientos muy bajos pero uva muy sana. Vendimia manual en cajas de 15kg con selección en viñedo. Los viñedos se localizan en Morales de Toro y San Román de Hornija, dentro de la D.O,Toro.

Elaboración:

Recepción con selección manual de uva en bodega, maceración en frío 5 días y fermentación en depósito de inox a temperatura máxima de 27º . Duración unos 15 días, sangrado sin prensas, solo vino flor. Maloláctica en barrica con trasiego y posterior crianza de 6 meses en roble francés de un solo uso (seminuevas).

Nota de cata:

Color cereza intenso con ribetes violáceos, capa media/alta. En nariz muy expresivo con aromas a frutas maduras y floral....recuerdos de frutas del bosque. En boca entrada fina y sutil sabor potente y persistente a fruta madura con ligeros matices de madera tostada provenientes de la crianza en barrica, deja un largo recuerdo muy agradable.

Servicio y Maridaje:

Temperatura óptima de servicio entre 16º a 18º.

Preferiblemente consumir con quesos semicurados, carnes asadas, pescados azules y variedad de huevos y revueltos.



Telf. +34 625 18 81 52
www.algilbodegas.com

Bodegas y Viñedos Algil
Ctra. Del la Estacion,1
San Román de Hornija
47530 Valladolid

