



OTERO

Crianza 2017



VARIEDAD: Prieto Picudo

TIPO DE VINO: Tinto Crianza

CATEGORÍA DEL VINO: D.O.P. Valles de Benavente

ZONA DE PRODUCCIÓN: Benavente (Zamora)

ELABORACIÓN:

Vendimia manual en cajas de plástico de 20 kilos. Las uvas despalilladas y ligeramente estrujadas, se mantuvieron durante 10 días en maceración en depósitos de acero inoxidable, con dos remontados diarios y una temperatura de 24°C. Tras el descubado, realizó la fermentación maloláctica en depósitos de nuestra bodega subterránea y posteriormente ha sido envejecido durante 20 meses en barricas de roble francés y americano.

NOTA DE CATA:

Rojo intenso con ribetes violáceos. Aromas característicos de la variedad Prieto Picudo, flores azules y frutas silvestres enlazados con tonos dulzones y torrefactos, vainilla y especiados. En boca predominan los taninos golosos unidos con fruta madura y toques minerales.

ANALÍTICA:

GRADO ALCOHÓLICO: 14,25% vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,10 g/l

AZÚCARES REDUCTORES: 1,80 g/l

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,58 g/l



PRESENTACIÓN:

Caja de Cartón de 6 ó 12 Botellas de 75 cl.