



BODEGA: Bodegas las nietas de Bernabé S.L.

MARCA COMERCIAL: **Almacántara Cosechero 2023**

AÑADA: 2023

VARIEDAD: 98 % tempranillo y 2 % de albillo al tratarse de viñas viejas.

VIÑEDOS: Nuestros viñedos mayoritariamente tienen alrededor de 100 años, el tipo de suelo es arcilloso con cascajo. El rendimiento de los viñedos en años buenos es de 3.500 kg/ha. Las viñas están puestas en vaso.

ELABORACIÓN: La elaboración es tradicional, hacemos una preselección manual de las uvas en campo y continuamos cuando llega a bodega. fermentación controlada por debajo de 28° con levaduras autóctonas. Fermentación maloláctica espontánea. Obtenemos así un vino totalmente natural.

ANALÍTICA E INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Grado alcohólico - 12,9 %

Acidez total - 5,96 g/l

Acidez Volátil - 0,36 g/l

pH - 3,47

Sulfuroso libre - 30 mg/l

Sulfuroso total - 68 mg/l

Azúcares Reductores - 0,31 g/l

Kcal - 72 kcal/100ml

Hidratos de carbono - 0,3grs/100ml

Lípidos - < 0,1grs/100ml

Grasas saturadas - 0 grs/100ml

Nitrógeno total - < 0,1grs/100ml

Cenizas - 0,3 grs/100ml

NOTA DE CATA: Limpio y brillante, de capa media.

Color rojo violáceo. en nariz se expresivo, destacando aromas de fruta roja y negra con aromas vegetales su paso por boca es afrutado y fresco por la componente ácida.

RECOMENDACIONES DE SERVICIO: Abrir mínimo 30 minutos antes de servir para oxigenarse. Se recomienda decantar, debido a su proceso natural y a no haber sido filtrado puede contener algún precipitado. Servir entre 16/18° de temperatura.

