



BODEGA: Bodegas las nietas de Bernabé S.L.

MARCA COMERCIAL: **Almacántara viñas viejas 2021**

AÑADA: 2021

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

VIÑEDOS: Hemos seleccionado la parcela de Valdeorden, con viñas en vaso de más de 100 años para hacer este "especial viñas viejas". Situada en un suelo arcilloso con cascajo y orientada al este. Con un rendimiento de 2.500 kg/ha. aprox. siguiendo la tradición de la viticultura familiar.

ELABORACIÓN: Elaboración tradicional. Hacemos una preselección manual de las uvas en campo y continuamos cuando llega a bodega. fermentación controlada por debajo de 28°C con levaduras autóctonas. Fermentación maloláctica espontánea. Un vino totalmente natural.

CRIANZA: Más de 6 meses de crianza, barrica roble francés y americano, grano fino.

#### ANALÍTICA E INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Grado alcohólico - 14,7 %

Acidez total - 5,05 g/l

Acidez Volátil - 0,43 g/l

pH - 3,78

Azúcares Reductores - 1,37 g/l

Kcal - 82 kcal/100 ml

Hidratos de carbono - 0,13grs/100ml

Lípidos - < 0,1grs/100ml

Grasas saturadas - 0 grs/100ml

Nitrógeno total - < 0,1grs/100ml

Cenizas - 0,3grs/100ml

NOTA DE CATA: Limpio y brillante, capa media-alta. color rojo cereza picota con ribete amoratado. Intenso en nariz. Destacan los frutos rojos maduros como moras y frambuesas, acompañados con aromas de roble muy bien integrados y sutiles notas balsámicas. Su paso por boca es sedoso, agradable y equilibrado, dejando un buen recuerdo. un vino que invita a repetir.

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

