



BODEGA: Bodegas las nietas de Bernabé S.L.

MARCA COMERCIAL: **Almacántara 2021**

AÑADA: 2021

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°C con levaduras autóctonas. Fermentación maloláctica espontánea. obtenemos así un vino totalmente natural.

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

ANALÍTICA E INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Grado alcohólico - 14,6 %

Acidez total - 5,20 g/l

Acidez Volátil - 0,36 g/l

pH - 3,88

Azúcares Reductores - 1,42 g/l

Kcal - 82 kcal/100ml

Hidratos de carbono - 0,14grs/100ml

Lípidos - <0,1grs/100ml

Grasa 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 cereza picota con tonos violáceos. En nariz se muestra muy expresivo, destacando aromas de frutos rojos maduros bien ensambladas con toques a café, pimienta y clavo, estos últimos gracias a su paso por madera. Su paso por boca es afrutado, agradable y persistente, dejando muy buen recuerdo.

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°C de temperatura.

