



BODEGA: Bodegas las nietas de Bernabé S.L.

MARCA COMERCIAL: **Almacántara 2022**

AÑADA: 2022

VARIEDAD: 100 % tempranillo.

VIÑEDOS: Nuestros viejos viñedos, con 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 malo láctica espontánea.

CRIANZA: 12 meses en barricas de roble francés y americano, y 12 meses en botella en la zona de crianza de la bodega.

ANALÍTICA E INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Grado alcohólico - 14 %

Acidez total - 5,05 g/l

Acidez Volátil - 0,72 g/l

pH - 3,85

Sulfuroso libre - 15 mg/l

Sulfuroso total - 49 mg/l

Azúcares Reductores - 0,27 g/l

Kcal - 78,4 kcal/100ml

Hidratos de carbono - 0,02grs/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 granate. En nariz se expresivo, destacando aromas de fruta roja y negra junto a aromas procedentes de la crianza en barrica. Su paso por boca es equilibrado con frescor ácido suficiente, con persistencia medio alta y astringencia moderada.

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 14/16 °C de temperatura.

