



VIÑA CARPIO

CRIANZA



CARACTERÍSTICAS:

Es un vino elaborado exclusivamente con uvas de la variedad Tempranillo que proceden de viñedos con más de 30 años de edad. Crianza de 12 meses en barricas de Roble Americano nuevas.

ELABORACIÓN:

Por las características del terreno y del clima, la uva tempranillo en la D.O. Ribera del Duero posee una concentración tánica excepcional para elaborar vinos de crianza. Bodegas Fuentespina controla 600 ha. de viñedos y asesora a los viticultores especialmente a la hora de la vendimia, para que las uvas lleguen a la bodega, con el nivel óptimo de maduración.

Se realiza una maceración pelicular a 12° de temperatura durante 72 horas con el fin de obtener el máximo potencial de aromas y tras la fermentación, se macera 20 días más para obtener el cuerpo y estructura necesarias para pasarlo a la crianza. Tras la fermentación maloláctica el vino reposa en barricas de roble americano al menos un año.

NOTA DE CATA:

Color cereza con borde granate. Aroma de fruta confitada y chocolate, tostado, especiado. En boca presenta buena acidez, es sabroso, con taninos maduros y ahumado por vía retronasal.

RECOMENDADO CON:

Platos de cuchara, pescados de roca, carnes rojas, cordero, cerdo y caza menor y quesos curados.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 18°C

DATOS LOGÍSTICOS:

EAN Botella: 8412934 324039
Medidas Botella: 316 x 75 mm
Peso: 1.290 gr.
Cierre: Corcho Natural

DATOS ANALÍTICOS:

Alcohol:	14%
Acidez Volátil gr./l.:	0,5
Acidez Total gr./l.:	4,9
SO ² Libre mg./l.:	32
SO ² Total mg./l.:	90
PH:	3,51
Azúcar Residual gr./l.:	3

EAN Caja (6 botellas):
Medidas Caja: 23 x 15,5 x 32,5 cm
Peso: 8 kg.
100 cajas / Pallet EURO (0,80 x 1,20 x 1,44 m.)
25 cajas / fila
Peso Pallet: 825 kg