

BURRO LOCO 2016

VARIEDAD 100% tempranillo | **AREA PRODUCCIÓN** Finca Carredueñas – Pago del Peral |
EDAD MEDIA VIÑAS: 25 años | **DENOMINACION DE ORIGEN** Cigales |
RENDIMIENTO 6.000 kg/ha. | **VENDIMIA** manual

ELABORACIÓN

vendimia 21-29 septiembre 2016
Fermentación maloláctica
Remontado dos veces al día
14 días de maceración
clarificado
estabilizado
filtrado

embotellado Febrero 2017
producción 25.000 bot. (75 cl.)

Contenido alcohol: 14% | **sulfuroso libre: (mg/l.):** 22,4 | **sulfuroso total: (mg/l.):** 85 |
pH:3,78 | **acidez total (gr/l.):** 4,58 | **azúcar residual (gr/l.):** 0,06

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO SOBRE EL VINO

FASE VISUAL: Color rojo violáceo intenso, con buena capa. Limpio, brillante, muy atractivo visualmente.

FASE OLFATIVA: Aromas francos, nariz limpia y fresca. Intensidad alta. Aroma intenso de fruta fresca roja y negra (mora, frambuesa), la variedad de uva tempranillo se expresa profundamente, aportando con intensidad matices de regaliz, que se complementan con tonos florales y final balsámico.

FASE GUSTATIVA: Intensidad media- alta. Vino equilibrado y fresco. El vino en boca es goloso, con un tanino muy dulce, que le aporta cierta estructura, suficiente para ser un vino sencillo y fácil de beber y a la vez con sensaciones de frescura y de sabor en todo momento. Tiene un recuerdo final largo de frutas del bosque y regaliz, que le aporta una persistencia muy agradable.

