

## FICHA TÉCNICA CASTELLANO

**Viñedo:** Viñas de 35 años, sin fertirrigación ni abonados para no desvirtuar la personalidad del terruño.

**Fecha Vendimia:** 22 Septiembre

**Elaboración:** Uva seleccionada, despalillada y estrujada directamente a prensa. Prensado suave, defangado durante 40 horas, para eliminar impurezas. Inicio de fermentación alcohólica con levadura no saccharomyces y a las 72 horas inoculación de levadura cerevisiae, buscando mayor complejidad aromática al mismo tiempo que la suavidad en boca con la liberación de manoproteínas. Temperatura controlada a 18°C. Crianza sobre lías 35 días, clarificación, estabilización y filtrado amicróbico. Embotellado con fecha: 09/03/2015

**Analítica:**

Densidad 20° 994,88  
Grado de Alcohol 20% Vol. 13,20  
Acidez volátil 0,31  
Acidez total en tartárico gr/l 6,25  
Acido málico gr/l 0,50  
pH 3,7