

LOCULTO 9 SELECCIÓN



FICHE TECHNIQUE

Appellation d'origine Ribera del Duero
Lieu : Pesquera de Duero. Valladolid.
Variété : 100% Tempranillo. Récolté à la main.
Élevage : 9 mois en fûts de chêne français.

TITRE ALCOOMÉTRIQUE ACQUIS 14,95% Vol.
TENEUR TOTALE EN ALCOOL 14,97% Vol.
ACIDITÉ VOLATILE 0,55 g/l AC acétique
ACIDITÉ TOTALE 4,62 g/l / AC tartrique
D-GLUCOSE + D FRUCTOSE 0,23 g/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL 45,0 mg/l Dioxyde de soufre

HISTOIRE

C'est l'interprétation la plus personnelle que nous avons dans la cave Il y a quelques années, nous avons décidé de faire plusieurs petites vinifications semi crianza de raisins provenant de parcelles sélectionnées Les expériences acquises lors de ces vinifications ont donné naissance à Loculto Selección Un vin différent, plus proche des particularités oenologiques de chaque millésime

ÉLABORACIÓN

100% Tempranillo provenant d'un vignoble relativement jeune, récolté à la main et sélectionnant les vignobles et leurs raisins Avant d'atteindre le verre, il a été fermenté dans des cuves en acier, puis dans des fûts de chêne français pendant 9 mois.

NOTES DE DEGUSTATION

Rouge cerise Bigarreau avec des reflets violets et une grande intensité chromatique Nez puissant et variétal Myrtille et mûre, caramel, caramel et pain grillé Texture douce en bouche avec des tanins voluptueux Équilibre parfait entre le fruit mûr et le bois épicé, avec une finale grillée qui lui donne sa propre personnalité.



Proyecto financiado por la Junta de Castilla y León a través del Instituto para la Competitividad Empresarial de Castilla y León (ICECYL)

