

terrae



FICHA DE CATA TERRAE VALDECASTRO

Variedad 100% Tempranillo · Vino ecológico

Origen Finca Valdecastro, Lécera. Bajo Aragón
Cultivo ecológico
Altitud: 550 m
Suelos: calizos, arcillosos y ricos en minerales que favorecen la retención de agua en una zona de mínima pluviometría.

Vendimia Segunda quincena de septiembre

Alcohol: 13.5% | **Acidez total:** 5.1 g/l | **Azúcar residual:** 2.6 g/l

Elaboración Uvas seleccionadas de nuestra finca Valdecastro, zona de mucho viento y tierras poco fértiles. Durante la vinificación las uvas son maceradas antes de que la fermentación empiece entre 6°C-10°C, durante aproximadamente 4 a 5 días, para empezar a extraer todo el color y aromas de las uvas.

La fermentación se realiza a temperaturas controladas que no pasan de los 26°C con remontados y delestajes diarios que proveen mayor estructura en boca.

Nota de cata De color púrpura e intensidad alta destaca por su brillantez y luminosidad. Buena intensidad en nariz, donde los aromas primarios nos recuerdan a frutas del bosque, fresa, frambuesa, mora. En boca es fresco, ágil en su paso, con notas golosas y frescas tipo gominola.



TEMPORE