

FICHA TÉCNICA

AÑADA/VARIEDADES	2013 / 70% Listán negro, 30% Tintilla.
VIÑEDO	El Esquilón.
EDAD	Más de 80 años (Listán Negro); 15 años (Tintilla).
SISTEMA DE CONDUCCIÓN	Cordón múltiple trenzado (Listán Negro), doble cordón Royat (Tintilla).
VENDIMIA	Realizada manualmente en cajas de 16 kilos en la última semana de Septiembre y Tintilla a finales de Octubre.
FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA	En cubos abiertos de hormigón, con temperatura controlada, mediante bazuqueos manuales. Uso de levaduras autóctonas.
FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA	En barricas de roble francés de 500 litros de capacidad.
CRIANZA	14 meses en barricas de roble francés de 500 litros de capacidad.
EMBOTELLADO	Sin filtrar.
ALCOHOL	14,0% Vol.
pH	3,53
ACIDEZ TOTAL	5,52 g/l (en ácido tartárico)
PRESENTACIÓN	Caja de cartón de 6 botellas.
FORMATO	Botella borgoña de 75 cl.

TECHNICAL DATA

VINTAGE/VARIETIES	<i>2013 / 70% Listán Negro, 30% Tintilla.</i>
VINEYARD	<i>El Esquilón.</i>
AGE OF VINEYARDS	<i>Over 80 years old.</i>
TRAINING METHOD	<i>Cordón múltiple trenzado (Listán Negro), telegraph (Tintilla).</i>
GRAPE HARVEST	<i>By hand in 16 kgs. crates in the last week of September and late October.</i>
ALCOHOLIC FERMENTATION	<i>In open concrete tanks, with controlled temperature, through manual pigeage.</i>
MALOLACTIC FERMENTATION	<i>In french oak casks 500 lts. volume.</i>
AGING	<i>14 months in french oak casks 500 lts. volume.</i>
BOTTLING	<i>Unfiltered.</i>
ALCOHOL	<i>14,0% Vol.</i>
pH	<i>3,53</i>
TOTAL ACIDITY	<i>5,52 g/l (in tartaric acid)</i>
PACKAGING	<i>6 bottle cases.</i>
FORMAT	<i>Burgundy bottle 75 cl.</i>

