

FICHA TÉCNICA

| | |
|---------------------------------|---|
| AÑADA/VARIEDADES | 2015 / 90% Listán Negro y 10% Tintilla. |
| VINEDOS | Los Geranios, Las Terrazas, Montijo, Los Pasitos Cordón, Los Sauces, La Florida, Fefe, Trujillo, Fortaceros, Chano y Mocana. |
| EDAD | Varía de los 10 a los 100 años. |
| SISTEMA DE CONDUCCIÓN | Cordón múltiple trenzado (viñas viejas) y doble cordón Royat (viñas jóvenes). |
| VENDIMIA | Realizada manualmente en cajas de 16 kilos desde la primera semana de Septiembre a la última de Octubre. |
| FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA | En depósitos de hormigón y acero inoxidable, con temperatura controlada entre 22° C y 25° C mediante remontados diarios. Uso de levaduras autóctonas. |
| FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA | El 60% en depósitos de hormigón de varias capacidades y el resto en barricas de roble francés (Allier) de 500 litros de capacidad. |
| CRIANZA | El 60% permanece 8 meses en depósitos de hormigón y el 40% en barricas de roble francés (Allier) durante 8 meses. |
| ALCOHOL | 13,5% Vol. |
| pH | 3,40 |
| ACIDEZ TOTAL | 5,55 g/l (en ácido tartárico) |
| FORMATOS | Botella borgoña de 75 cl. |

TECHNICAL DATA

| | |
|--------------------------------|--|
| VINTAGE/VARIETIES | 2015 / 90% Listán Negro and 10% Tintilla. |
| VINEYARDS | Los Geranios, Las Terrazas, Montijo, Los Pasitos Cordón, Los Sauces, La Florida, Fefe, Trujillo, Fortaceros, Chano and Mocana plots. |
| AGE OF VINEYARDS | From 10 to 100 years old. |
| TRAINING METHOD | Cordón múltiple trenzado (old vines) and double Royat cordon (young vines). |
| GRAPE HARVEST | By hand in 16 Kg. crates from the first week of September until the last of October. |
| ALCOHOLIC FERMENTATION | In small concrete and stainless steel tanks, with controlled temperature between 22° and 25° with manual pigage. Use of wild yeasts. |
| MALOLACTIC FERMENTATION | 60% in concrete tanks different volumes; the rest in french oak casks 500 litres volume (Allier). |
| AGING | 60% of the wine remains for 8 months in concrete tanks; the other 40%, in french oak barrels (Allier), for 8 months. |
| ALCOHOL | 13,5% Vol. |
| pH | 3,40 |
| TOTAL ACIDITY | 5,55 g/l (in tartaric acid) |
| FORMAT | Burgundy bottle 75 cl. |



20
15

7 FUENTES

VINO DE VILLA

Reserva

VALLE DE LA OROSAÑA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN