

## FICHA TÉCNICA

<b>AÑADA/VARIEDADES</b>	2015 / 97% Listán Negro y 3% Listán Blanco.
<b>VIÑEDO</b>	El ciruelo.
<b>EDAD</b>	Más de 90 años.
<b>SISTEMA DE CONDUCCIÓN</b>	Cordón multiple trenzado.
<b>VENDIMIA</b>	Realizada manualmente en cajas de 16 kilos en la primera semana de Octubre.
<b>FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA</b>	Espontánea por levaduras autóctonas en cubos abiertos de hormigón con ligeros bazuqueos manuales.
<b>FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA</b>	En barricas neutras de roble francés de 500 litros de capacidad.
<b>CRIANZA</b>	11 meses con sus propias lías en barricas neutras de roble francés de 500 litros de capacidad.
<b>EMBOTELLADO</b>	Sin filtrar.
<b>ALCOHOL</b>	13,5% Vol.
<b>pH</b>	3,40.
<b>ACIDEZ TOTAL</b>	6.5 g/l (en ácido tartárico)
<b>PRESENTACIÓN</b>	Caja de cartón de 6 botellas.
<b>FORMATO</b>	Botella borgoña de 75 cl.

## TECHNICAL DATA

<b>VINTAGE/VARIETIES</b>	<i>2015 / 97% Litán Negro and 3% Listán Blanco.</i>
<b>VINEYARD</b>	<i>Los Ciruelo plot.</i>
<b>AGE OF VINEYARDS</b>	<i>Over 90 years old.</i>
<b>TRAINING METHOD</b>	<i>Cordón multiple trenzado.</i>
<b>GRAPE HARVEST</b>	<i>By hand in 16 kgs. crates in the first week of October.</i>
<b>ALCOHOLIC FERMENTATION</b>	<i>Spontaneous by local yeasts in open concrete tanks with gently manual pigeages.</i>
<b>MALOLACTIC FERMENTATION</b>	<i>In neutral french oak casks 500 lts. volume.</i>
<b>AGING</b>	<i>11 months with its lees in neutral french oak casks 500 lts. volume.</i>
<b>BOTTLING</b>	<i>Unfiltered.</i>
<b>ALCOHOL</b>	<i>13,5% Vol.</i>
<b>pH</b>	<i>3,40.</i>
<b>TOTAL ACIDITY</b>	<i>6.5 g/l (in tartaric acid)</i>
<b>PACKAGING</b>	<i>6 bottle cases.</i>
<b>FORMAT</b>	<i>Burgundy bottle 75 cl.</i>

