

Vincles Negro

Orgánico & Ecológico
2021



Variedades

Tempranillo, Merlot,
Cabernet Sauvignon



Temperatura

Servir a 14-16°C



Maridaje

Todo tipo de carne cocinada
al horno o a la brasa.
Quesos curados y semicurados

Nota de cata

Color de cereza madura con ribete violáceo. Aroma intenso y afrutado con notas de cereza madura y frambuesas. Punto refrescante debido a los aromas balsámicos de eucalipto. Boca suave y afrutada con una estructura equilibrada. Notas de frutos rojos y final balsámico. El final es largo y afrutado con notas de mermelada de cereza.

Viticultura ecológica & sostenible



Vincles Negro

Orgánico & Ecológico

2021

Características del viñedo

Nombre del viñedo/finca: Finca Sumarroca

Composición del suelo: franco, argiloso, con presencia de grabas, pobre en materia orgánica y muy calcáreo

Conducción: royat

Altitud: 150-300 m

Exposición: sur

Producción/ha: 4000-7000 kg/ha

Elaboración y crianza

Vendimia:

Otoño con temperaturas habituales y entrada de invierno con menos grados del habitual. A pesar de la subida de las temperaturas en febrero, en marzo hay una estabilidad y la brotación es en fechas habituales hasta el mes de junio, que con el aumento de temperaturas hay un crecimiento más rápido.

En cuanto la pluviometría, ha sido excepcionalmente baja (326 l/m²) y la lluvia no ha estado bien repartida durante el año. Con la falta de agua, la vendimia presenta muchas diferencias entre variedades pero el estado sanitario es bueno. El viñedo ha crecido de manera adecuada a pesar de la extrema sequía. Ésta sí que afectó el crecimiento de los granos de uva, quedaron muy pequeños. Los vinos de esta vendimia tendrán una frescura muy elevada, con fruta tendiendo a fresca, con una muy buena finura.

Primera añada de este vino: 2019

Número de botellas producidas: 50.000

Fermentación: Depósito de acer inoxidable con control de temperatura

Duración de la fermentación alcohólica: 8-10 días

Temperatura de fermentación: 24-26°C

Datos analíticos y declaración de alérgenos

Alcohol: 13,00% vol

Azúcar residual (dosage):

Acidez tartárica: 5,6 g/l

pH: 3,39

NO contiene: gluten, derivados de la leche, ni existe el peligro de contaminación cruzada

Contiene: sulfitos



SUMARROCA