

Bodegas Federico Sm - Federico (2014)



IDENTIDAD

Bodega	Bodegas Federico Sm
Nombre	Federico
Año	2014
Uvas	Tempranillo (100 %)
Ubicación	España > Castilla y León > Ribera del Duero
Categoría	Vino Tinto
Alcohol	13.0 %

BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bourgogne
Cápsula	Negro

CONSUMO

Platos	Asados de cordero, carnes gelatinosa (morro, manos de cerdo), estofado de carne, asados variados, pescados azules. Patés y foie gras
--------	--

REFERENCIAS

Web	bodegasfederico.com
-----	---------------------

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	13.00 %
---------	---------

ELABORACIÓN

Barrica	8 Meses
---------	---------



Info. sobre La fermentación alcohólica y marche ración se realiza en depósitos de acero inoxidable con riguroso control de temperatura. Después de la fermentación alcohólica se separan los folletos del vino. El vino resultante del sangrado se trasiega a depósitos de acero inoxidable y los hoyejos son prensados en una prensa neumática. En estos depósitos se realiza la fermentación maloláctica a temperatura controlada a 20-22°.

Mediante cata se clasifican los vinos determinando si será joven, crianza, reserva o gran reserva.

Una vez decidido el destino más adecuado en función de las características del vino, se produce al compare, trasegando los vinos a estos depósitos. Después de homogeneización el vino comenzará su crianza en bodega.

Todos los vinos de la bodega pasarán por barricas más o menos tiempo dependiendo del tipo de vida. La nave de crianza alberga 650 barricas de 225 l de roble americano. El sistema de apilado es en durmientes que permite un apilado seguro.

El trabajo de rellenado de barricas y de trasiegos es constante, la sala de barricas es el corazón de la bodega, donde se educan los grandes vinos. Después de la crianza de madera se enfría el vino para que precipite y posteriormente se embotella. Las botellas reposarán en durmientes de metal de manera horizontal para asegurar una perfecta evolución del vino durante su etapa de madurez.

El tiempo de permanencia en botellero dependerá de los diferentes tipos de vino.

La nave del botellero así como la de barricas y los conos se caracteriza por poseer condiciones idóneas de temperatura y humedad que son constantes todo el año.

Viticultura Producción 100.000 botellas

CATAS (1)

Fecha	11 de noviembre de 2015
Catador	Yo
Puntuación	91.0
Visual	Color rojo cereza picota contornos muy violáceos. Limpio y brillante. Capa media alta
Olfato	A copa parada se presenta muy potente con tonos de fruta roja madura (moras y frambuesa). Al agitar aparecen aromas empíreumáticos, principalmente cacao, con un toque especiado al final.
Boca	Entrada con muy buena estructura equilibrado y sabroso. Se aprecian los taninos potentes y gradales de su media crianza en el paso por boca. En vía retronasal se muestra aterciopelado y con marcados toques de vainilla. Buena persistencia final

BOTELLAS SACADAS (1)

11/11/15	Precio de		11/11/15	Consumido		
----------	-----------	--	----------	-----------	--	--

