

# Bodegas Dominio Del Urogallo - La Fanfarria (2014)

## IDENTIDAD



Bodega	<b>Bodegas Dominio Del Urogallo</b>
Nombre	<b>La Fanfarria</b>
Año	<b>2014</b>
Ubicación	<b>España &gt; Asturias &gt; Cangas</b>
Clasificación	<b>DO</b>
Categoría	<b>Vino Tinto / Seco</b>
Alcohol	<b>12.5 %</b>
Precio	<b>10,00 €</b>

## BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bourgogne
Cápsula	Negro



## CONSUMO

Platos	Fabada asturiana, carnes a la parrilla
--------	--

## ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	12.50 %
---------	---------

## ELABORACIÓN

Info. sobre	Vendimia manual, vinificación en acero inoxidable, maloláctica en barrica de roble y crianza de unos seis meses en las mismas. Embotellado sin clarificar ni filtrar.
Viticultura	Albarin negro 60% Mencia 40%
Tierra	Suelos pizarrosos, con antracita, arcillas y limos.



## CATAS (1)

Fecha	<b>11 de noviembre de 2015</b>
Catador	Yo
Puntuación	<b>85.0</b>
Visual	Color picota con ribete rubí e irisaciones violetas, capa media, limpio, brillante y lagrima fina.

# Bodegas Dominio Del Urogallo - La Fanfarria (2014)

- Olfato** En nariz presenta intensidad media, Predominando las notas minerales (barniz y azufre). Al abrirse evoluciona a aromas de monte bajo con notas de eucalipto.
- Boca** Entrada un poco plana, excesivamente astringente y poca acidez. Cuerpo medio con toques vegetales.  
Tanino muy vivos  
Poca persistencia.

## BOTELLAS SACADAS (1)

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

