

Pinna Fidelis - Pinna Fidelis (2013)



IDENTIDAD

Bodega	Pinna Fidelis
Nombre	Pinna Fidelis
Año	2013
Uvas	Tempranillo (100 %)
Ubicación	España > Castilla y León > Ribera del Duero
Clasificación	Vino de la Tierra
Categoría	Vino Tinto
Alcohol	13.5 %
Precio	6,00 €

BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bordeaux
Cápsula	Negro

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	13.50 %
---------	---------

ELABORACIÓN

Info. sobre Para la elaboración de este vino se emplea exclusivamente uva procedente de nuestros mejores viñedos. Tras una rigurosa vendimia manual, parcela por parcela, se obtiene unos frutos en su mejor momento de maduración. Una vez vendimiada la uva, los vinos maceraron durante 25 días, para dar paso a una crianza en barricas seleccionadas de roble americano de los mejores bosques, permaneciendo en ellas durante 6 meses. Durante su permanencia en barrica su cuidado fue máximo, rellenando las barricas y trasegándolo en primavera. Finalmente se clarificó y se embotelló.



CATAS (1)

Fecha	6 de mayo de 2015
Catador	Yo
Puntuación	90.0
Visual	Color picota intenso, con ribete cardenalicio avanzado. Capa media. Lagrima densa que marca la copa.

Pinna Fidelis - Pinna Fidelis (2013)

- Olfato** Intensidad media alta con aromas de frutas rojas y recuerdos ahumados. Al agitar destacan lácteos, yogurt y especias, principalmente pimienta y nuez moscada.
- Boca** Carnoso en la entrada con predominio de lácteos. Paso muy agradable y aterciopelado con buena dosis de aromas frutales. Acidez correcta y taninos agradables.
Buena Persistencia

BOTELLAS SACADAS (1)

6/5/15	Precio de	6,00 €		6/5/15	Consumido		
--------	-----------	--------	--	--------	-----------	--	--