

Altolandon - Rayuelo (2011)



IDENTIDAD

| | |
|---------------|--|
| Bodega | Altolandon |
| Nombre | Rayuelo |
| Año | 2011 |
| Uvas | Bobal (80 %) Malbec (10 %) Monastrell (10 %) |
| Ubicación | España > Castilla La Mancha > Manchuela |
| Clasificación | DO - Denominación de Origen |
| Categoría | Tinto / Vino seco |
| Alcohol | 13.5 % |
| Precio | 11,00 € |

BOTELLA

| | |
|---------|----------|
| Volumen | 750mL |
| Envase | Bordeaux |
| Cápsula | Negro |

ANÁLISIS ENOLÓGICO

| | |
|---------|----------|
| Alcohol | 13.50 % |
| Acidez | 5.20 g/l |
| pH | 3.30 |

ELABORACIÓN

| | |
|-----------------|--|
| Barrica (meses) | 8 Messes |
| Viticultura | Vendimia a partir del 12 de octubre, clima frío, vendimia a mano en cajas de 12 Kg, fermentación en depósitos INOX de 6000 litros. Maceración de 2 semanas en frío antes de fermentación. No se añaden levaduras, se conserva la levadura autóctona de cada variedad. Viñedos entre 80 años (Bobal y 15 años Malbec) |
| | 8 meses en barrica de roble francés 225/300 lts segundo año. |

CATAS (1)

| | |
|---------|----------------|
| Fecha | 15/4/15 |
| Catador | Yo |

Altolandon - Rayuelo (2011)

Notas Nota de cata: nariz muy muy afrutada, recuerda caramelos de frambuesa, invita a probarlo. Buena acidez y frescura. Fácil de beber, buen balance, especialmente afrutado.

Puntuación Peñin: 92

BOTELLAS ALMACENADAS (2)

| | | | | | | |
|---------|-------------------|---------|--|--|--|--|
| 15/4/15 | Precio de mercado | 11,00 € | | | | |
| 15/4/15 | Precio de mercado | 11,00 € | | | | |

BOTELLAS SACADAS (1)

| | | | | | | | |
|---------|-----------|---------|--|---------|-----------|--|--|
| 15/4/15 | Precio de | 11,00 € | | 15/4/15 | Consumido | | |
|---------|-----------|---------|--|---------|-----------|--|--|