

Viñedos La Maldita La Maldita (2015)



IDENTIDAD

Bodega	Viñedos La Maldita
Nombre	La Maldita
Año	2015
Uvas	Garnacha (100 %)
Ubicación	España > Rioja
Categoría	Vino Tinto
Precio	5,90 €

BOTELLA

Volumen 750mL

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 13.50 %

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre Vendimiado a mano a mediados del mes de octubre.
Fermentación: Maceración prefermentativa en frío en depósitos de acero inoxidable para mantener todo el carácter varietal de la variedad.
Fermentación alcohólica a 28°C durante unos 10 días, con suaves remontados. Fermentación maloláctica en depósito.

VINEYARD

Viticultura Viñedos localizados en Tudelilla, Rioja Baja en altitud (700 metros) y la zona central de Rioja, en los municipios de Villamediana y Alberite.
Superficie: 60 hectáreas.
Sistema de cultivo: Viñedos en vaso de más de 40 años y en espaldera.
Densidad de plantación: 3000- 3500 plantas/hectárea

Tierra Suelo: Gravas Altitud: Desde 450 m hasta los 700. Exposición: Norte y suroeste.

CATAS (1)

Fecha **3 de mayo de 2017**
Catador Curso De Cata
Puntuación 91.0
Visual Rojo picota corazón negro, capa alta, limpio y brillante

Viñedos La Maldita La Maldita (2015)

Olfato Intensidad alta, aromas minerales, torrefactos, fruta fresca y notas florales , laurel y pimienta.

Al agitar aparecen notas licorosas.

Boca Entrada afrutada, agradable y, equilibrado, con fuerte sabor de fruta negra madura, madera tostada y recuerdos especiados
Paso con una buena acidez y taninos presente todavía que causan cierta astringencia con un punto amargo final.
Buena persistencia final.

BOTELLAS SACADAS (1)

3/5/17	Precio de		3/5/17	Consumido		
--------	-----------	--	--------	-----------	--	--

