Finca Villacreces (Grupo Artevino) - Pruno (2014)

IDENTIDAD

Bodega	**Finca Villacreces (Grupo Artevino)**
Nombre	**Pruno**
Año	**2014**
Uvas	Cabernet Sauvignon Tempranillo
Ubicación	**España > Castilla y León > Ribera del Duero**
Clasificación	DO - Crianza
Categoría	Vino Tinto
Alcohol	14.0 %
Precio	**10,50 €**

BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bordeaux
Cápsula	Negro

CONSUMO

Apertura	

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	14.00 %
Acidez	5.47 g/l
pH	3.64

ELABORACIÓN

Info. sobre	Tinto 12 meses en barrica de roble francés, 100 % de grano fino. la viticultura se hace con criterios integrados y el suelo se trabaja tradicionalmente con cubierta vegetal, la irrigación es cualitativa y no se realiza vendimia en verde. La vendimia se hace en cajas de 15 kg con doble selección de mesa, de racimos y de granos. La fecha de la vendimia fue más bien tardía en la segunda y tercera semana de octubre, con lo que la uva estaba bien madura. La fermentación alcohólica se realizo en depósitos de acero inoxidable con pistones de pissage, y la posterior maloláctica también se realizó en acero inoxidable. Posteriormente reposo para crianza en barricas de roble francés de Darnajou y Taransaud durante 12 meses con un tostado de grado fino, que no marque mucho el vino. Las barricas tienen una antigüedad de 3 años. El vino se clarifica después con albúmina, sin estabilización por frio y con un filtrado ligero.

Asociación Enológica Cultural
WINE Lovers
CLUB DE CATAS TORREJÓN

Viticultura Los viñedos están plantados aproximadamente en 1980, con un rendimiento de 5500Kg por hectárea, la finca de unas 64 hectáreas son propias de la bodega y rodean a la misma, la poda es en cordón royat, dispuestas en espaldera y con una cantidad de 2400 plantas por hectárea, lo que hace una producción de poco mas de 2 kg por cepa. Los suelos son llanos y franco arenosos, con una disposición Norte-sur, con una altitud de 710 metros sobre el nivel del mar, el clima correspondiente es continental con influencia Atlántica y una temperatura media de 11,5 grados.
La producción es de 376.010 botellas de 75cl y 2014 m

COMENTARIO

Comentario Reconocimientos: Mejor vino en relación calidad precio del Mundo según Robert Parker en el año 2015, 94 puntos Decanter, 93 puntos Parker

Dirección: Lalo Antón
Enología: Lluis Laso
Viticultura: Javier Vicente

Asociación Enológica Cultural
WINE Lovers
CLUB DE CATAS TORREJÓN

CATAS (1)

Fecha **6 de abril de 2016**
Catador Curso De Cata
Puntuación 92.0
Visual Rojo picota madura, con ribete cardenalicio, de capa alta a muy alta, intenso, presenta una buena lágrima coloreada, es un vino brillante y presenta algunos posos, como consecuencia de una filtración ligera
Olfato En nariz, nada mas servir presenta aromas lácteos, que hacen adivinar una buena fermentación maloláctica, presenta aromas a tarta de queso con arándanos, a fresa, casi a piruleta de fresa, frutas rojas, posteriormente van apareciendo notas metálicas, minerales, también a tostados, tabaco, a especias en especial a pimienta, presenta una muy buena complejidad aromática, mostrándose muy completo el vino.
Boca En boca, se muestra como un vino muy elegante, tiene una acidez integrada y una complejidad que confirma lo que ya apuntaba en aromas, la entrada es golosa, indicando que la fruta está en su punto, tiene una gran persistencia, podríamos considerar que se trata de un vino muy serio, sin ninguna arista negativa destacable.

BOTELLAS SACADAS (1)

6/4/16	Precio de	10,50 €		6/4/16	Eliminado		

Asociación Enológica Cultural
WINE Lovers
CLUB DE CATAS
TORREJÓN