



IDENTIDAD

Bodega **Bodegas Peral**
Nombre **Menina**
Uvas **Tempranillo**
Ubicación **España > Madrid > Vinos de Madrid**
Categoría **Vino Tinto**

BOTELLA

Volumen **750mL**

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol **14.00 %**

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre **La fermentación alcohólica se desarrolla en el depósito a la vez que la maceración de los hollejos y las pepitas en el mosto. Es un proceso que dura entre 6 y 10 días.**

La temperatura de fermentación es de 24 °C para evitar la muerte de las levaduras.

La maceración aporta al vino el color y su estructura tánica.

REFERENCIAS

Web **<http://www.bodegasperal.es/>**

COMENTARIO

Comentario **Nuestra línea de vinos adopta el nombre de Menina en homenaje a Isabel de Velasco, una de las meninas que acompaña a la infanta Margarita de Austria en el cuadro que inmortalizó Diego Velázquez en 1656. Hija del conde de Colmenar, Bernardino de Velasco Ayala y Rojas, pasó su infancia en Colmenar de Oreja antes de incorporarse al Palacio Real como menina de la reina Mariana de Austria.**

CATAS (1)

Bodegas Peral Menina

Fecha **16 de mayo de 2018**
Catador Curso De Cata
Platos Ideal para acompañar con quesos de la zona de media curación, ahumados y patés. En cuanto a carnes, puede realizar el maridaje perfecto con asados de cordero y cabrito, guisos y legumbres.
Notas Ficha de cata de la bodega:
· Visual: Color rojo picota con ribetes violáceos de capa media-alta que denotan su juventud.
· Olfativa: Potente, persistente y franco; resaltan los frutos rojos como la frambuesa y fresa.
· Gustativa: Corpulento, sabroso, con paso suave y buena acidez. Retronasal amplia y limpia donde vuelve a surgir la fruta roja.

Visual Color rojo picota madura con ribete cardenalicio avanzado. Capa media baja, limpio y brillante
Olfato Intensidad media, tiene una nariz fresca, con aromas herbáceos y de fruta roja
Boca El vino tiene un tanino agresivo, con un amargor final, acidez marcada y alcohólico, un tanto descompensado

BOTELLAS SACADAS (1)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
	Consumido		