

M. Carabás Crianza



Descripción

Vino muy interesante desde el punto de vista organoléptico procedente principalmente de las viñas Ochos y Francesas.

Cata

Fase Visual: Color rubí intenso de capa alta.

Fase Olfativa: Intenso y frutal con recuerdos a frutos rojos y de la madera y recuerdos minerales.

Fase Gustativa: Aterciopelado y con cuerpo potente pero bien equilibrado, se puede apreciar la intensidad y rotundidad que le aporta el graciano.

Maridaje:

Pescados azules, guisos, carnes blancas y rojas, caza, jamón ibérico

Composición:

Variedades:

Tempranillo: 60%

Graciano: 40%

Grado alcohólico: 13,5°

Acidez total: 6,0 gr/l

Acidez volátil: 0,50 gr/l

PH: 3,47

SO2 libre: 25 mg/l

Azúcares reductores: 1,8 gr/l

Elaboración:

Temperatura de fermentación: 27°

Maceración: Primera maceración en frío antes de la fermentación alcohólica para después de esta realizar otra maceración.

Tiempo de fermentación: 25 días.

Tipo de bodega: Roble francés y americano.

Tiempo en la bodega: 15 meses

