



TINAJAS

AÑADA. 2013

VARIEDADES. Tempranillo-Syrah.



ELABORACIÓN.

Tinto con 12 meses de permanencia en tinajas de terracota elaborado con uvas seleccionadas procedentes de viñedos a más de 1.200 m. de altura.

Vino con Denominación de Origen Protegida Vinos de Calidad de Granada.

ANÁLISIS.

Acidez total 5,2 (Ac. tartárico)

Acidez volátil 0,5 (Ac. acético)

Azúcares reductores <1,5 g/l

Extracto seco 25

Grado alcohólico 13,6% vol.

Ph 3,7

Sulfuroso libre 29 mg/l

Sulfuroso total 104 mg/l

ALÉRGENOS. El único alérgeno que contiene son los sulfitos.

EXAMEN ORGANOLÉPTICO.

Color rojo, limpio, brillante. Aromas frescos, limpios que nos recuerdan a las frutas rojas, redondo. Acidez media-alta. Largo.

MARIDAJE.

Ideal para tomar con aperitivos, quesos de corta maduración, arroces y carnes blancas.

PACKAGING

Presentación en caja individual de madera y ventana de metacrilato. Cápsula de lacre sintético.

TEMPERATURA. Se recomienda servir a 12° C.

PRODUCCIÓN. 272 botellas numeradas.

