

LAS DOSCES

Tinto

91
GUÍAPEÑÍN
PUNTOS



VARIEDADES DE UVA

 100% Bobal

ELABORACIÓN



Elaboración en depósitos de hormigón cúbicos de 10.000-15.000-20.000 litros. Maceración pre-fermentativa hasta el comienzo de la fermentación alcohólica. Los periodos de maceración oscilan entre los 14 a los 18 días. Realizando remontado con aire dos veces al día, hasta 1020 de densidad. Se realizan sin aire y tres delestaje durante la maceración a densidades de entre 1070-1040 de la fermentación alcohólica.

ANÁLISIS SENSORIAL



Color rojo cereza picota, con ribete que marca notas violáceas denotando juventud. Capa media. Lágrima generosa y aspecto limpio y brillante.



Nariz intensa, fresca y elegante. Gran presencia de aromas frutales, acompañados de notas tostadas, torrefactas y ligeros toques balsámicos.



A entrada en boca resalta su frescura, suavidad e intensidad. Tiene un paso de boca amplio, de acidez equilibrada. Retrogusto largo, haciendo recordar principalmente esos matices frutales, tostados y torrefactos.



RECOMENDACIONES

Para apreciar correctamente todo su potencial, se recomienda una temperatura de consumo sobre los 14 – 16º aproximadamente. Teniendo en cuenta la semi crianza del vino, la juventud, la carnosidad y sobre todo el carácter afrutado del mismo, armoniza en general con pescados azules o grasos de sabor pronunciado y con una consistencia capaz de soportar la estructura y cuerpo de un vino joven

