



**BODEGA
CAMPOS DE
DULCINEA**

DATOS BÁSICOS:

Nombre: CAMPOS DE DULCINEA Selección de Familia

Variedades: Tempranillo

Origen: TIERRA DE CASTILLA

Enólogo: LUIS LOZANO FUENTES.

Producción: 90.000 Botellas

Notas de Cata: De color rojo rubí con reflejos azulados de una intensidad aromática alta. Recuerdos a frutos rojos del bosque (mora, arándanos), recuerdos especiados, elegantes notas de madera de alta calidad.

Sabroso, conjuga elegancia, tanino dulce y suave, largo en el paso de boca.

Gastronomía: Compañero de guisos, carnes de caza menor, carnes rojas, y quesos semicurados etc. Servir a 16-18 °C

INFORMACIÓN TÉCNICA:

Variedad: Tempranillo

Viñedos: **Vino de pago y terruño único.** Viñas viejas (30 años). De una producción de 2500 Kg/Ha.

Porte de la Viña: En vaso y secano. Marco de Plantación 2.5 x .2.5

Vendimia: Manual

Sistema de elaboración: Maceración pelicular a 12°C durante 36 horas

Fermentación Alcohólica: En depósito a 25-27°C

Fermentación Maloláctica: En depósito a 20°C

Permanencia en barrica: 8 meses en barricas nuevas de roble americano y francés y con removido de lías finas antes de su embotellado

Análisis:

Grado Alcohólico: 14 % Vol.

Acidez Total: 5,6 gr/l

PH : 3.65

Azúcar Residual: 2.5

gr/l

Filtrado: Suave 1 micra

INFORMACIÓN DE EMBOTELLADO:

Etiqueta Frontal:

Etiqueta Posterior:

Corcho: NATURAL 45x24

Envase: Bordelesa alta