



**BODEGA
CAMPOS DE
DULCINEA**

DATOS BÁSICOS:

Nombre: "VALE" SERIE ORO. CAMPOS DE DULCINEA

Variedades: Tempranillo

Origen: TIERRA DE CASTILLA

Enólogo: LUIS LOZANO FUENTES.

Producción: 3.000 Botellas

Notas de Cata: Brillante color rojo granate con destellos naranjas. Su fantástico aroma a fruta madura, nos recuerda a frutos secos tostados, vainilla, pimienta y notas balsámicas. Suave cuando entra, es sabroso y carnoso, dejando un recuerdo increíble a pasas.

Gastronomía: Es el vino para las ocasiones más especiales. Recomendado con segundos platos sin salsas fuertes, guisos de carne con hierbas aromáticas y postres con chocolate. Resulta ideal como copa después de comer. Servir a 18-20 °C

INFORMACIÓN TÉCNICA:

Variedad: Tempranillo

Viñedos: Terruño único. Viñas viejas (30 años). De una producción de 1.500 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 bodega: 30 meses en barricas de 500 litros nuevas de roble francés y con removido de lías finas antes de su embotellado

Análisis:

Grado Alcohólico: 15 % 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: Borgoña