



**BODEGA  
CAMPOS DE  
DULCINEA**

---

**DATOS BÁSICOS:**

**Nombre:** "VALE" CAMPOS DE DULCINEA. VINO DE AUTOR

**Variedades:** Tempranillo

**Origen:** TIERRA DE CASTILLA

*Enólogo: LUIS LOZANO FUENTES.*

**Producción:** 3.400 Botellas

**Notas de Cata:** Limpio y brillante. De color rojo rubí. Intensidad alta en nariz, con predominio a aromas terciarios como especias, turba... Y aromas procedentes de la uva como el regaliz y la fruta negra. En boca es redondo, fácil de beber por sus taninos suaves y muy gastronómico.

**Gastronomía:** Este vino marida bien con jamón, quesos no muy curados, guisos, legumbres cocidas o guisadas, aves, carnes rojas, carnes a la parrilla y asados. Servir a 18-20 °C

**INFORMACIÓN TÉCNICA:**

**Variedad:** Tempranillo

**Viñedos:** **Vino de Autor y 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 barrica:** 15 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:** Borgoña