

Casa Abril 2016
Vino de Castilla



Varietades: Tempranillo 40%, Syrah 40%, Cabernet Sauvignon 20%

Crianza: 5 meses en barricas Americanas y Francés (50% nuevas)

Lugar: Vino de la Tierra de Castilla ~ en el corazón de las tierras de Don Quixote cerca de Toledo se encuentra una bodega familiar, elaborando vinos desde el siglo 17. El clima es Continental resultando temperaturas extremas pero gracias a la altitud y una vendimia nocturna se consigue frescura y equilibrio en la fruta.

Gente: las viñas pertenecen a la familia Barreda por generaciones, haciendo vino con expresión de terruño Castellano, respetando la naturaleza.

Viticultura: sostenible, parte en secano parte riego por goteo; las viñas de Tempranillo (pie franco) de 60 años en vaso en la parcela de Monte Alto a 800 metros en suelos franco-arenoso; Syrah y Cabernet Sauvignon espaldera en la parcela de Pancierto tienen unos 15 a 25 años a unos 725 metros en suelos franco-arenoso; se realiza una poda en verde y un aclareo para controlar producción y calidad de uva; vendimia empieza en agosto y termina en octubre y se hace de noche aprovechando la bajada de temperatura para conservar la frescura.

Vinificación: maceración unos 15 días, fermentación en depósitos de Inox de 25,000 y a continuación se descuba en depósitos de hormigón revestidos de resina epoxi para la fermentación malo-láctica; el vino reposa en barricas francesas y americanas unos 5 meses (50% nueva).

Recomendado por “El Economista”

Analítica

Alc. – 14.18%

Acidity – 5.02 g/L

pH – 3.60

R.S - .43 g/L

