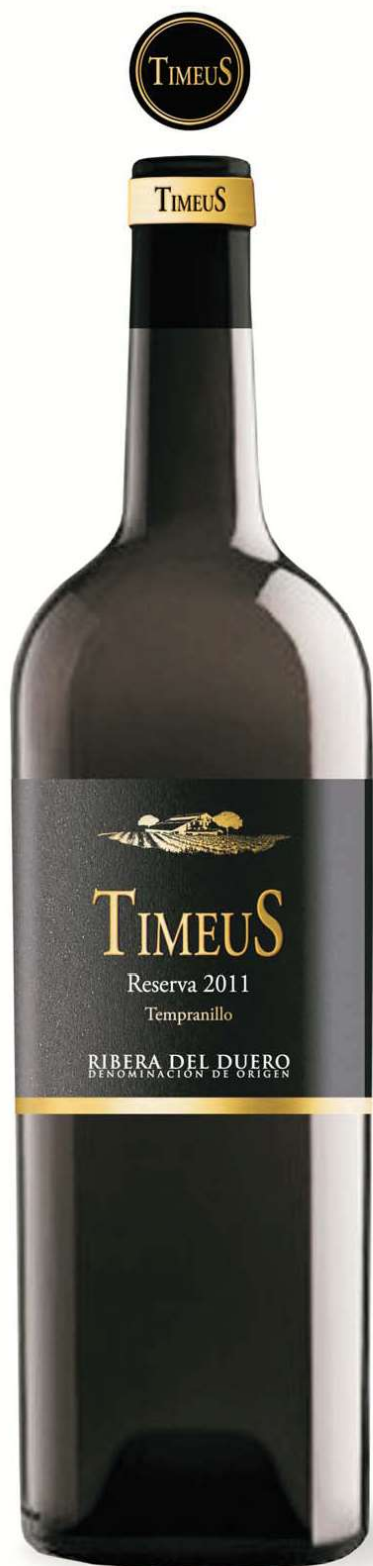


TIMEUS

Reserva 2011



FICHA TÉCNICA

Tipo de Uva: 100% Tinta Fina

Tipo de suelo: arcilloso - calcáreo

Edad del viñedo: 25 - 50 años.

Rendimiento: 7 toneladas por hectárea

Elaboración:

Durante la segunda semana de Octubre, la uva es vendimiada a mano en cajas de 15 kg., seleccionada a mano y despalillada sobre depósito con posterior maceración a baja temperatura del mosto con los hollejos durante 5 días para conseguir la máxima extracción de color.

Tras este proceso, se realiza una primera fermentación alcohólica controlada a temperatura no superior a 30°C con delestages diarios y bazuqueo de la pasta cada 3 horas. Posteriormente se realiza una fermentación maloláctica a temperatura controlada de 27°C.

Crianza:

Una vez terminada la fermentación maloláctica, el vino permanece en barrica de Roble Francés nuevas durante un periodo de 18 meses.

Posteriormente es embotellado y descansa un mínimo de 24 meses antes de ser etiquetado y salir al mercado.

NOTAS DE CATA

Color: rojo rubí en capa media con ribete granatado.

Nariz: intensa, tostados de la barrica y ruta roja madura bien integrada con la madera. Notas balsámicas, cueros y regaliz.

Boca: taninos nobles y maduros. Buen paso por boca. Cuerpo medio, con volumen y muy buena acidez. Largo postgusto.

Temperatura de servicio: 18°C.

Grado alcohólico: 14.5%