

INFORMACION DE LA BODEGA	En la cosecha del año 2000 seleccionamos cuidadosamente las uvas para llevar a cabo una elaboración más moderna, prescindiendo de la técnica del madreo usada en casi todos nuestros vinos, y fermentando a las más bajas temperaturas para preservar al máximo los aromas. El resultado un vino mas aromático, de paso más ligero en boca, nuestro preciado y característico VIÑA BRICAR. Un vino dirigido a un nuevo tipo de consumidor.
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Denominación de Origen Tierra de León
VITICULTURA Composición Varietal Sistema de conducción. Poda. Riego. Tipo de suelo.	100 % Prieto Picudo. Espaldera vertical, 1,75 m, cuatro alambres, mas el de formación, viña vieja media de edad de 50 a 100 años, de porte rastrero, marco plantación irregular. Cordón, con pulgares y varas, sistema Guyot doble. En rastra, a vara larga con 5-8 yemas, combinando con pulgares. No se riega. Franco arenoso, con canto rodado en superficie y fondo arcilloso a varios metros.
VINIFICACIÓN Fecha de la vendimia. Sistema de recolección. Transporte de las uvas. Recepción de la vendimia. Maceración. Temperatura de fermentación. Fermentación alcohólica. Trasiego.	28 de Septiembre 2011. Vendimia manual en cajas plástico 20 Kg y vendimia mecanizada, con vendimiadora. En caja de plástico 20 Kg. y remolque con lona. Estrujado con despalilladora Inox con puntas de caucho, bombeo a depósito. En depósito de hormigón revestido de resina epoxi, durante 12/24 h sin inicio de la fermentación. Control de fermentación a 14 ° C con final a 16 ° C. 20 días con control diario de temperatura y densidad, viendo y corrigiendo lo necesario. Se trasegó octubre, cuando acabo la fermentación y limpio el vino.
ANALITICAS Mosto a la recepción. Final de fermentación. Vino embotellado.	Densidad 1104g/l, 13,60 Baume, Alcohol probable 14,60 % vol. Acidez total 3,74 g/l Sulfúrico. pH 3,61. Densidad 990 g/l. Azúcar residual 1,50 g/l. Alcohol 15,00 % vol. Acidez total 3,50 g/l Sulfúrico. pH 3,47. A Volátil 0,31 g/l. Alcohol 14,79, % vol. Azúcar residual 1,88gr/l, A Total 3,57 /l Sulfúrico. A Volátil 0,34 g/l Sulfuroso 85 mg/l
ENOLOGIA Recepción de la uva.. Implantación de la levadura. Trasiegos. Clarificación. Filtración. Estabilización por frío. Fecha embotellado. Tipo de botella. Tipo de tapón. Tipo de cápsula.	Se recepcionó en óptimas condiciones, tratando de evitar oxidaciones. La siembra de la levadura fue lo antes posible y con muy buena aclimatación. Se dieron dos trasiegos, en invierno acabada la fermentación y después de la clarificación. Se hicieron ensayos de varias dosis y tipos de clarificantes, optando finalmente por bentonita. Se realizó una filtración por placas abiertas, para respetar la calidad del producto. Se sometió el vino a -5 ° C durante 15 días y luego se filtró de nuevo por placas. Febrero del 2012 Bordelesa modelo seducción, color blanco, 0,75 cl. 1+1, 44 x 24,5 mm. 60 mm de estaño color crema con ribetes color mármol y rotulación roja.
COMENTARIOS DEL ENÓLOGO: La prolongación del verano meteorológico, con días secos y soleados hasta la última decena de octubre, trajo como consecuencia un adelanto del otoño fenológico en la vegetación afectada por la ausencia de lluvias, al mismo tiempo que se producía un retraso en las plantas que siguieron disponiendo de agua. Apertura de las vedas cinegéticas en general algo tardía. Fechas adelantadas para la recolección de la vid y expectativas de vinos de muy buena calidad. Durante la vinificación se dio máxima importancia a la calidad y respeto a la variedad, evitando la oxidación del mosto y preservando los aromas, vigilando y controlando diariamente todo el proceso de la fermentación, para llevar a cabo un producto de máxima calidad.	
NOTA DE CATA AL MOMENTO DEL EMBOTELLADO. Color rosa fresa brillante de capa media, con burbuja fina de carbónico y abundante lágrima. La nariz es muy intensa, compleja y limpia, con notas a fruta roja, como fresa, regaliz roja, gominolas y ciertas notas florales rosa, picante en nariz denotando alcohol. En boca es amplio y carnoso, con una entrada dulce y amarga, con final largo y placentero que dura en el tiempo.	