



AUTEROLO TINTO

INFORMACION DE LA BODEGA	Donde actualmente se ubica Pajares de los Oteros existió un asentamiento o poblado conocido como AUTEROLO, que en 1067 comienza a conocerse como PALLARES, disfrutando en la edad media de fuero propio. Los viticultores de la comarca constituyen en 1964 la bodega cooperativa LOS OTEROS, siendo la autentica mantenedora de la reliquia y tesoro de la tierra que es el PRIETO PICUDO.
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Denominación de Origen 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 rastro, 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. Encubado. Temperatura de fermentación. Fermentación alcohólica. Remontados. Fermentación Maloláctica.	29 de septiembre 2021 Vendimia manual en cajas plástico 20 Kg y vendimia mecanizada, con vendimiadora. En caja de plástico 20 Kg. y remolque con lona. Estrujado con despalladora Inox con puntas de caucho, bombeo a depósito. En depósito de hormigón revestido de resina epoxi. Control de fermentación a 25 ° C. 18 días con control diario de temperatura y densidad, viendo y corrigiendo lo necesario. Dos remontados diarios mañana y tarde de 30 minutos de duración. Provocada por calor, con bacterias seleccionadas.
ANALITICAS Mosto a la recepción. Final de fermentación. Vino embotellado.	Densidad 1095 g/l, 12,50 Baume, Alcohol probable 13, 30 % vol. Acidez total 5,5 Acidez Tartárico. pH 3,27. Densidad 997 g/l. Azúcar residual 2,60 g/l. Alcohol 12,50 % vol. Acidez total 5,5 Acidez total. pH 3,27 A Volátil 0,22 g/l. Junio de 2022
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 10 días y luego se filtró de nuevo por placas. Febrero del 2012 Bordelesa modelo 3 uno3 color canela , 0,75 cl. 1+1, 44 x 24,5 mm. 60 mm de complejo color plata .
NOTA DE CATA AL MOMENTO DEL EMBOTELLADO. Fase visual atractivo color rojo púrpura de capa media, lagrima coloreada. En nariz intensos aromas primarios a mora arándano y fruta negra, con un fondo de madera y un toque mineral. En fase gustativa un vino que se bebe por la nariz, la entrada en boca es dulce, luego estallido de sabores y buena estructura y posgusto largo. Un tinto prieto picudo que despierta los sentidos.	