

PRIETO REAL TINTO

INFORMACIÓN DE LA BODEGA	Fruto de nuestra elaboración mas tradicional con una maceración media a temperatura controlada para extraer al máximo los aromas primarios y polifenoles acto seguido se mantiene la temperatura para que ocasione la fermentación maloláctica que nos va a respetar la redondez en boca .Se puede adquirir bien en bag in box o embotellado con la marca Prieto Real Tinto
D.O. ZONA	Vino Tinto
TIPO DE VINO	Tinto joven de elaboración tradicional.
VARIEDAD	100 % Prieto Picudo.
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. 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 despalilladora 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.
BOLETÍN ANALÍTICO	Grado Alcohólico: 12,30 % Vol. Acidez Total: 5,7 g/l Tártarico Acidez Volátil: 0,38 g/l acético Ácido Málico: 0,10 g/l Sulfuroso Total: 56 ml/l Azucres Reductores: 1,90 g/l
NOTA DE CATA	Fase Visual: atractivo color rojo purpura de capa alta, lagrima coloreada. Fase Olfativa: En nariz intensidad alta, recordando aromas primarios a fruta roja, mora, arándano y fritos del bosque Fase Gustativa 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.
PRESENTACIÓN	. Botella :Bordelesa modelo estándar , color canela, 0,75 cl. Tapón : Aglomerado 45mm Capsula :55 mm de complejo color rojo con rotulación en oro
TEMPERATURA DE SERVICIO	10-12 °C
MARIDAJES	Para maridar con guisos y carnes.