

# PRIETO REAL TINTO

<b>INFORMACIÓN DE LA BODEGA</b>	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
<b>D.O. ZONA</b>	Vino Tinto
<b>TIPO DE VINO</b>	Tinto joven de elaboración tradicional.
<b>VARIEDAD</b>	100 % Prieto Picudo.
<b>VITICULTURA</b> <b>Composición Varietal</b> <b>Sistema de conducción.</b>  <b>Poda.</b>  <b>Riego.</b> <b>Tipo de suelo.</b>	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.
<b>VINIFICACIÓN</b> <b>Fecha de la vendimia.</b> <b>Sistema de recolección.</b> <b>Transporte de las uvas.</b> <b>Recepción de la vendimia.</b> <b>Encubado.</b>  <b>Temperatura de fermentación.</b> <b>Fermentación alcohólica.</b> <b>Remontados.</b> <b>Fermentación Maloláctica.</b>	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.
<b>BOLETÍN ANALÍTICO</b>	<b>Grado Alcohólico:</b> 12,30 % Vol. <b>Acidez Total:</b> 5,7 g/l Tártarico <b>Acidez Volátil:</b> 0,38 g/l acético <b>Ácido Málico:</b> 0,10 g/l <b>Sulfuroso Total:</b> 56 ml/l <b>Azucares Reductores:</b> 1,90 g/l
<b>NOTA DE CATA</b>	<b>Fase Visual:</b> atractivo color rojo purpura de capa alta, lagrima coloreada. <b>Fase Olfativa:</b> En nariz intensidad alta, recordando aromas primarios a fruta roja, mora, arándano y fritos del bosque <b>Fase Gustativa</b> 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.
<b>PRESENTACIÓN</b>	. <b>Botella</b> :Bordelesa modelo estándar , color canela, 0,75 cl. <b>Tapón</b> : Aglomerado 45mm <b>Capsula</b> :55 mm de complejo color rojo con rotulación en oro
<b>TEMPERATURA DE SERVICIO</b>	10-12 °C
<b>MARIDAJES</b>	Para maridar con guisos y carnes.