

SEÑORIO DE LOS OTEROS 2015

INFORMACIÓN DE LA BODEGA	Nuestros años de experiencia en el envejecimiento para crianzas con diferentes tipos de madera y la calidad de esta cosecha nos dio la opción con una elaboración mas adecuada a un largo envejecimiento (larga maceración para la máxima extracción de color y estructura) alargamos el típico envejecimiento de los crianza para encontrar se bouquet que nos da una larga crianza. Encontramos ese punto a los 36 meses de envejecimiento en barrica y un largo periodo de botella para su afinamiento
D.O. ZONA	Denominación de Origen de León
TIPO DE VINO	Tinto Reserva con 36 meses de barrica americano.
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 2015 Vendimia manual en cajas plástico 20 Kg y vendimia mecanizada, con vendimiadora. En caja de plástico 20 Kg. y remolque con lona. Estrujado con despallidora 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: 13,79 % Vol. Acidez Total: 5 g/l Tartárico Acidez Volátil: 0,58 g/l acético Ácido Málico: 0,10 g/l Sulfuroso Total: 50 ml/l Azucares Reductores: 1,60 g/l
NOTA DE CATA	Fase Visual: atractivo color rojo purpura de capa media, ribete granate con destellos azulados, lagrima coloreada. Fase Olfativa: En nariz es intenso fragante y complejo, combina aromas primarios de fruta roja madura y mermelada de mora con aromas terciarios de madera, balsámicos , café torrefacto , toffe y cuero. Fase Gustativa En fase gustativa entrada dulce, paso fresco, intenso profundo y duradero, bien ensamblada la barrica.
PRESENTACIÓN	Botella: Bordelesa modelo Vintage Negra, 0,75 cl. Tapón : Natural 1º,44 x 24,5 mm Capsula: 60 mm de complejo color plata.
TEMPERATURA DE SERVICIO	16-18 °C
MARIDAJES	Óptimo para digerir las grasas de asados de carnes rojas, caza y quesos curados.
NOTA DE CATA AL MOMENTO DEL EMBOTELLADO.	Fase visual atractivo color rojo purpura de capa media, lagrima coloreada. En nariz intensos aromas primarios a mora arandano 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.