



ENTRELOBOS - MÁGNUM

producto.variedad 100% Tinto Fino
desTexto

producto.gradoAlcohlico 14,50%

producto.temperaturaDeServicio 16-18 °C

producto.formato 1,5 L

producto.filosofiaDeElaboracion Convencional

producto.momentoDeConsumo Amb amics

PRODUCTO.ELABORACION

Tras un riguroso control de maduración, vendimia realizada de forma completamente manual durante la segunda quincena de Octubre, obteniendo una uva en perfecto estado sanitario. Tras el despalillado y suave estrujado se realiza la fermentación a 25°C en depósitos de acero inoxidable. Previo a la fermentación, se realiza maceración en frío con el fin de potenciar los aromas y la elegancia del vino. Tras realizar la fermentación maloláctica en depósito de acero inox. el 50% del vino pasa a barrica usada de roble francés donde permanecerá entorno a 9 meses, otro 25% a un tino de madera de 5000 lts. y el restante 25% permanece en depósito de inox. hasta que se realiza la mezcla definitiva antes de su embotellado.

PRODUCTO.NOTADECATA

A la vista: Color cereza oscuro. En nariz: Vino muy expresivo de nariz viva y gran potencial aromático, frutillos negros de gran intensidad entremezclados con sutiles notas tostadas. En boca: Es potente, estructurado, muy carnoso y con una muy buena acidez que le aporta frescura y le augura un muy buen afinamiento en botella.

BODEGA.DENOMINACION
D.O. Rueda

BODEGA.ANYOCREACION
1993

BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION

Convencional

BODEGA.VITICULTURA
Convencional