



# ENTRELOBOS - MAGNUM

**producto.variedad** 100% Tinto Fino  
**desTexto**

**producto.gradoAlcoholico** 14,50%

**producto.temperaturaDeServicio** 16-18 °C

**producto.formato** 1,5 L

**producto.filosofiaDeElaboracion** Convencional

**producto.momentoConsumo** 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 25oC 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 bodega 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