

FICHA TÉCNICA:	LEYENDA DE NOC 2018
NOTA DE CATA:	MARIDAJE:
• Color: brillante color rojo picota. • Olor: intenso aroma frutal, con notas ahumadas y especiadas. • Sabor: estructurado, carnoso, graso, fresco, equilibrado, de elegantes tostados y final largo.	Temperatura de servicio 14-16°C. Ideal para combinar con todo tipo de carnes y guisos
VIÑEDO:	ELABORACIÓN:
• Localizado en Los Yebenes. • Superficie de 4,8 ha de Tempranillo, 1,8 ha de Petit Verdot y 4,8 ha de Syrah. • Suelo de gravas y arcillas. • Altitud de 850 msnm. • Pendiente 25%	Vendimia manual seleccionando los mejores racimos en campo. Selección manual y despalillado de la uva, seguido de su encubado en pequeños depósitos. Maceración con bazuqueos manuales hasta fin de la fermentación alcohólica. Su prensado es manual utilizando una prensa vertical de baja capacidad. Después del prensado, el vino se trasiega a barricas nuevas de roble francés donde realizará la fermentación maloláctica. Finalizada ésta, el vino se trasegará de nuevo a barricas nuevas de roble francés donde reposará hasta su embotellado



COMPOSICIÓN VARIETAL	CRIANZA	DENOMINACIÓN	PAÍS DE PROCEDENCIA
Tempranillo / Syrah / Petit Verdot	24 Meses en barricas de roble francés	I.G.P. Vino de la Tierra de Castilla	España
FECHA DE VENDIMIA	RENDIMIENTO MEDIO VIÑEDO	GRADO ALCOHÓLICO	ACIDEZ TOTAL
Diferentes días/09-10/2018	7.000 kg/ha	14,5%	5,2 g/l tartárico
FECHA DE EMBOTELLADO	PRODUCCIÓN	PACKAGING	AZUCARES RESIDUALES
08/06/2021	1.500 botellas 200 Mágnun	6 botellas 750ml por caja 1 botella 1,5l por caja	<1,5 g/l