

Introducción

Nombre: Tombú
Origen: Vino de la Tierra de Castilla y León
Producción: 10000 botellas
Puntuaciones:
Medalla de Oro Enoforum 2007 en Madrid
Medalla de Oro Conc. Int. Mujeres y Vinos del Mundo 2007 en Mónaco
Medalla de Plata Mundial del Rosado 2007 en Cannes

Información Técnica

VITICULTURA:

Vino elaborado a partir de uvas procedentes de nuestros viñedos viejos situados en el municipio de Pajares de los Oteros mediante el método ancestral del "madreo". El viñedo está situado a 810 metros de altitud sobre el nivel del mar. Su tipo de conducción es el denominado en "rastra", consistente en un doble cordón rastrero apoyado en el terreno.

El clima es continental con temperaturas máximas y mínimas muy pronunciadas y con contrastes térmicos día-noche muy acusados, lo que favorece el desarrollo de sustancias aromáticas en el hollejo de la uva.

Suelo: Suelos fuertes, ácidos, profundos, de textura franco-arenosa, con gran profusión de cantos rodados. Esta conformación del suelo permite un excelente drenaje en épocas de lluvia, al mismo tiempo que ayuda a desarrollar un potente sistema radicular que proveerá / suministrará de agua a la planta durante la época de maduración.

Edad del viñedo: más de 90 años
Conducción: Rastra (doble cordón rastrero)
Vendimia: Cajas de 15 kg. y selección de la uva en mesa de selección manual.
Variedades: Prieto Picudo 100%

Maceración pre-fermentativa: 24 horas a 5°C
Desfangado: 24 horas a 5 ° C
Fermentación alcohólica:
- Duración: 22 días
- Temperatura: 14° C
- Madreo: Adición durante la fermentación de racimos enteros y perfectamente sanos de la variedad en cantidad aproximada al 5% del volumen total a elaborar.
Fermentación maloláctica: No

Análisis:
Contenido alcohólico: 13,5°C
Acidez Total: 5,5 g/l
Azúcar residual: < 2 gr/l
Ph: 3,30

Método de Clarificación: Bentonita y gelatina
Filtrado: Filtro de tierras y amicróbico

Notas de Cata

Precioso vestido rojo frambuesa. Limpio y brillante. En nariz es intenso, limpio, franco, con aromas a frutas rojas frescas propias de la variedad y fondos de flores rojas. En boca es seco, fresco, cálido, muy amplio y persistente, de elegante posgusto.





Elaboración

Después de una selección previa de los mejores viñedos la vendimia manual comenzó a finales de septiembre en cajas de 15 kg. para después pasar a la mesa de selección, donde aquellos racimos que no reunían los estándares de calidad, de índice de maduración o de sanidad adecuados fueron retirados. Después de una maceración prefermentativa efectuó una fermentación a bajas temperaturas a la que se le aplicó el sistema tradicional de "madreo" consistente en la adición de racimos sanos en un porcentaje en torno al 5% para proporcionar una pequeña cantidad de gas carbónico que ayudará a afinar el vino y a dotarlo de una mayor frescura.

Presentación

ETIQUETA FRONTAL:

Dimensiones: 120 x 59 mm.

Papel: Supermate con tintas impermeabilizantes.

Sistema tipográfico. Papel reciclable

ETIQUETA POSTERIOR:

Dimensiones: 70 x 60 mm.

Papel: Supermate con tintas impermeabilizantes.

Sistema tipográfico. Papel reciclable.

Código EAN/UPC bot. 750 ml.:

Ean 13: 8437002369507

UPC:

CORCHO:

Material: Corcho sintético

Largo: 45 mm.

ENVASE:

Formato: Kendo

Capacidad: 750 ml.

Color: Blanco

CAJA TRANSPORTE 6 BOT. 750 ML.:

Dimensiones: 245 x 165 x 340 mm.

Material: Cartón reciclable

Gcode EAN 14 EU: 18437002369504

CAJA TRANSPORTE 12 BOT. 750 ML.:

Dimensiones: 320 x 240 x 340 mm.

Material: Cartón reciclable.

Gcode EAN 14 EU: 28437002369501

tombú