



BODEGAS

MONTE AMÁN S.L.



MONTE AMÁN TINTO ROBLE 2014

Tinto Roble (6 meses en barrica)

Elaborado con uvas tintas del País o Tempranillo (100%)

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Uva seleccionada y recogida manualmente de nuestros propios viñedos (30 Has) es transportada hasta la bodega en remolques de acero inoxidable donde los racimos son despalillados, pasando el mosto pasta a depósitos de acero inoxidable en los que se inició la fermentación; el descube tuvo lugar a los 12 días, durante los cuales se efectuaron 3 remontados diarios. Seguidamente el mosto ya limpio tras el prensado de la pasta completó la fermentación en 4 días más. La temperatura siempre se mantuvo por debajo de 28°.

Cuando el vino ha terminado la fermentación alcohólica y maloláctica, es sometido a una crianza de 6 meses en barricas de roble americano y roble húngaro.

Posteriormente y para finalizar se pasa al abrillantado del vino para su consiguiente embotellado.

EL VIÑEDO Y LAS UVAS

Las uvas empleadas para elaborar este vino proceden del pago Los Valles, uno de los que integran las 30 Has de viña que posee la familia Barbadillo. Es un viñedo plantado en espaldera en el año 1987, con un rendimiento limitado a 5.500 kg. de uva por Ha. La vendimia se realizó en la primera quincena de octubre, con el fin de obtener un fruto en su punto perfecto de maduración.

GASTRONOMÍA

Cordero asado. Chuletillas de cordero, quesos, patés.

NOTA DE CATA

Color rojo cereza intenso, con reflejos violáceos cercano a los azulados.

La perfecta conjunción de fruta madura-madera realza nítidamente su intensidad aromática. (Bayas y frutas del bosque). Sensaciones de café, torrefacto, lácteos, de su paso por barrica.

Persistente en boca, resulta sabroso, muy bien estructurado; manteniendo un equilibrio muy personal.

PERIODO DE CONSUMO

Conservado de forma adecuada, se le augura una óptima evolución a corto y medio plazo.

Esto nos hace confiar en él al menos durante los 5 años siguientes a su añada.

Grado alcohólico 13,5°

Acidez total 5,04 gr/l

(en tartárico)

Acidez volátil 0,25 gr/l

(en acético)

PH 3,6

Temperatura de servicio: 14-16°C.

