

BARCOLOBO

LACRIMAE RERUM



Análisis |

Alcohol: 13% Vol
Azúcar residual: 2g/L
Acidez total: 6 g/L
Ph: 3,3

Packaging |

Botella Tronco
cónica
Tapón corcho
natural
Caja cartón de 6 botellas

Alérgenos | Contiene Sulfitos

Tipo de vino | Rosado

Cosecha | 2022

Denominación | I.G.P. VinodelaTierradeCastillayLeón

Varietales | Tempranillo 100%

Viticultura | Viñedos propios en espaldera, de 21 años, situados en la Reserva Natural "Castronuño - Vega del Duero". Altitud de 705 m. Suelos franco-arenosos, con canto rodado en superficie y poca materia orgánica. 2021, las altas temperaturas, aceleraron la maduración de la uva, racimos pequeños por estrés hídrico muy pronunciado desde el inicio de la primavera. La ausencia de precipitaciones provoca una buena calidad de uva y ausencia de enfermedades. En invierno y principios de primavera hubo poca disposición de agua favoreciendo un buen desarrollo vegetativo. La vendimia de estas uvas tuvo lugar el 9 de septiembre, se realizó manualmente en cajas de 15 kg que se trasladaron a cámaras frigoríficas, con el fin de mantener sus aromas íntegros y evitar procesos de oxidación o fermentaciones espontáneas durante su procesamiento.

Elaboración | Selección de racimos en bodega. Uvas despalilladas sin estrujar. Sangrado directo a barricas de roble francés desde depósito de acero inoxidable. Fermentación alcohólica a 11,5°C durante 18 días en cámara refrigerada, con levaduras indígenas.

Crianza | Barricas de roble francés de varios usos (225L), de grano muy fino y tostado medio. Tiempo de permanencia en barricas de 5 semanas. Un trasiego coincidente con los cambios de luna. Una vez embotellado el vino afina en botella antes de su comercialización.

Cata | Color "fresita" palote con tonos violáceos, azules. Aromas de fruta: fresa acida, melón. Fresco y frutal de buena acidez natural con su "chispa" de carbónico

Producción | 6.000 botellas de 75 cl.

Recomendaciones | Servir entre 14 y 16 °C en copa amplia para que exprese todos sus aromas.
Ideal para acompañar guisos, embutidos, carne mechada o quesos semicurados.

*Nacido en la Reserva Natural
"Riberas de Castronuño - Vega del Duero"*



BARCOLOBO

Finca La Rinconada · Ctra. San Román de Hornija, s/n · 47520 Castronuño (Valladolid)
info@barcolobo.com · www.barcolobo.com