



Análisis |

Alcohol: 14% Vol
Azúcar residual: <1,3g/L
Acidez total: 5,9 g/L
Ph: 3,6

Packaging |

Botella Borgoña
Tapón sintético rojo
Caja cartón de 6 botellas

BARCOLOBO

LA RINCONADA

Tipo de vino | Tinto

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. 2022, 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, maceradas en depósitos de acero inoxidable durante 6 días a 5 °C. La fermentación alcohólica se realiza a 22 °C, con picos de unas horas a 30 °C, durante 15 días, con levaduras indígenas. La fermentación maloláctica se realiza en depósitos de acero inoxidable con inoculación de bacterias lácticas.

Crianza | Barricas de roble francés y americano (225L), de grano fino y tostado medio. Tiempo de permanencia en barrica tres meses. Dos trasiegos coincidentes con los cambios de luna.

Cata | Color violeta de intensidad media, vivo. Fruta roja fresca con notas de regaliz que se funden con la madera, boca plana y graciosa de frutas silvestres, final redondo y armonioso

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