

**Análisis** |

Alcohol: 14% Vol
Azúcar residual: < 2g/L
Acidez total: 5,7 g/L
Ph: 3,57

Packaging |

Botella Borgoña
Tapón sintético rojo
Caja cartón de 6 botellas

BARCOLOBO

LA RINCONADA

Tipo de vino | Tinto

Cosecha | 2023

Denominación | I.G.P. Vino de la Tierra de Castilla y León

Varietales | Tempranillo 100%

Viticultura | Viñedos propios en espaldera, de 22 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. 2023, año que se caracterizó por las temperaturas más altas registradas, sumado a aumento de lluvias con respecto a otros años han resultado en una maduración temprana y de buena calidad de uva. La vendimia de estas uvas tuvo lugar el 7 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 2 días a 7 °C. La fermentación alcohólica se realiza a 24 °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 picota de intensidad media. Lagrimas estructuradas en copas. Mora fresca tanto en boca como en nariz, con notas lácteas, recuerdos a infancia (petit suisse). Nariz fresca y agradable. La oxigenación nos regala fruta roja madura. Fácil entrada con buena acidez que nos hace salivar y querer un poco más de este vino.

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