

**Análisis |**

Alcohol: 13,5% Vol
Azúcar residual: <1,4 g/L
Acidez total: 5,66 g/L
Ph: 3,59

Packaging |

Botella Borgoña
Tapón sintético rojo
Caja cartón de 6 botellas

BARCOLOBO

LA RINCONADA

Tipo de vino | Tinto

Cosecha | 2016

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

Varietales | Tempranillo 100%

Viticultura | Viñedos propios en espaldera, de 14 años, situados en la Reserva Natural "Castronuño - Vega del Duero". Altitud de 705 m. Suelos franco arenosos, con canto rodado en superficie y materia orgánica baja.

El año 2016 se caracteriza por la persistencia de fuertes calores durante un largo y eterno verano, sin tormentas ni lluvias, lo que ha marcado unas diferencias entre madurez alcohólica y fenólica y un retraso en la fecha de vendimia sobre la campaña anterior. La vendimia de estas uvas tiene lugar del 3 al 6 de octubre, se realiza manualmente en cajas de 15 kg que se trasladan 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 17 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 muy fino y tostado medio. Tiempo de permanencia en barricas de 4 meses. Dos trasiegos coincidentes con los cambios de luna. Una vez embotellado el vino afina en botella antes de su comercialización.

Cata | Color rojo cereza con tonos azules, vivo. Aromas a fruta fresca acompañados de especias, ligera vainilla y tonos tostados. En boca se presenta agradable, serio, pero juguetón, intenso final de agradable paso.

Producción | 28.000 botellas de 75 cl y 500 de 150 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