

UNADIR TINTO

Añada 2016

**Variedades:
Tempranillo 50%
Syrah 50%**

Hoja técnica

Tipo: Tinto con crianza

Vino de la tierra de Extremadura

Variedades: Tempranillo 50% y Syrah 50%

Elaboración: Maceración en frío durante 10-12 días, fermentación alcohólica entre 14-16°C y remontados con "delestage" para obtención de color.

Crianza: 4 meses en barricas de roble francés de Allier.

Descritos los sentidos

La elaboración comienza con la selección de las parcelas de nuestros viñedos. Se realiza una vendimia nocturna en cajas de 15 kilos. En la bodega se hace una segunda selección manual de racimos, despalillado y maceración pre fermentativa en frío.

Fermentación alcohólica entre 14-16°C y 3-4 "delestages" diarios durante toda la fermentación. Posteriormente el vino se descuba en barricas de roble francés de Allier de 500 litros durante cuatro meses y en continuo movimiento mediante soportes rotativos.

De color rojo picota, destacando violáceos en el borde de la copa. Aromas a fruta madura, bayas negras (mora, arándanos) y un toque de café, con madera bien integrada. Con un cuerpo y estructura bien conjuntado que le marcan la personalidad.

