

BARBUDO RADIKAL WINES

Tempranillo 100% viñedo extremo.

Fase visual: es un vino de color picota y ribetes azulados, con una buena capa de color y se presenta limpio y brillante.

Fase olfativa: En nariz tiene una intensidad media-alta, destacan las notas frescas de mermelada de mora, y sutiles notas de madera (vainilla, brioche, torrefacto y algunas especias).

Fase gustativa: De entrada seca, llena la boca con una tanino noble que aunque se nota en la boca no es agresivo. Equilibrado en boca presenta una buena persistencia y estructura. Es un vino que, aunque está apto para consumir para aquellos que les gusta el carácter de la madera, crecerá con el tiempo porque aún no ha alcanzado su máxima plenitud.

Graduación alcohólica: 13,6 % V

Acidez total: 4,6 g/L expresada en ácido tartárico.

PH= 3.9.

BARBUDO está elaborado con sistema pigeage siguiendo nuestra filosofía de mínima extracción con la mínima intervención. Todos los trasiegos se han hecho con bomba peristáltica a baja velocidad. Ha permanecido 3 meses y medio en barricas de roble francés de segundo año de grano fino.

Barburdo: Servir entre 14 y 18 grados,

Por su elaboración natural, al principio es un vino tímido en aromas, una vez que se oxigena y coge temperatura se expresará lo mejor de él.