





# **CORAZÓN LOCO TINTO**

# INFORMACIÓN TÉCNICA

TIPO DE VINO: Tinto

AÑADA: 2018 PAÍS: España

LOCALIZACIÓN: Fuentealbilla Albacete REGIÓN VITICULTORA: DO Manchuela BODEGA PRODUCTORA: Bodega Iniesta S.L.U.

# **NOTAS DE CATA**

VISTA: Color rojo violeta intenso, muy atractivo a la vista.

**NARIZ:** Combina aromas a frambuesa, cereza y mora del Tempranillo con notas de violetas, cacao y regaliz de la potente Sirah.

**BOCA:** Resalta su franqueza, recordando todas las sensaciones que encuentras en la nariz. De paso largo, suave y persistente, hace de este vino un placer para los sentidos.

#### **ELABORACIÓN**

**FERMENTACIÓN:** Maceración prefermentativa de 5 días a 10°C después de paso por sistema Boreal. Fermentación durante 10 días con levaduras seleccionadas a 23° en depósitos de acero inox.

PERMANENCIA EN BARRICA: Sin barrica

**CONSERVACIÓN:** En oscuridad a temperatura constante inferior a 16°.

Humedad de 70-75%. Temperatura de servicio: 14-16°

# **ANÁLISIS QUÍMICO**

Alc: 13,5% vol. AV: 0,44 gr/l. AT: 5,5 gr/l. AR: 3,5 gr/l. PH: 3,6

### **PREMIOS**



#### MARIDAIR

# **VITICULTURA**

VARIEDAD DE UVA: Syrah y Tempranillo EDAD DE LOS VIÑEDOS: 20-30 años FORMACIÓN DEL VIÑEDO: Espaldera

TERRUÑO: Suelos de textura arcillosa-limosa

OROGRAFÍA: bancales y laderas suaves, Orientación S/O

ALTITUD: 660-700 m.s.n.m.

**CLIMA:** Mediterráneo con rasgos continentales. Alta variación térmica con pronunciados contrastes entre el día y la noche. Más de 3000h de sol al año.

PLUVIOMETRÍA ANUAL: < 400 mm.

IRRIGACIÓN: Sólo en casos extremos y estados fenológicos concretos

**VENDIMIA:** Primera quincena de septiembre



## **MARIDAJE**

Vino ideal para carnes rojas, quesos semicurados y todo tipo de embutidos.