

FINCA EL CARRIL HECHICERO

INFORMACIÓN TÉCNICA

TIPO DE VINO: Tinto

AÑADA: 2015

PAÍS: España

LOCALIZACIÓN: Fuentealbilla Albacete

REGIÓN VITICULTORA: DO Manchuela

BODEGA PRODUCTORA: Bodega Iniesta S.L.U.

NOTAS DE CATA

VISTA: Rojo cereza intenso y profundo con reflejos rubí.

NARIZ: Tiene una nariz muy potente y expresiva donde armonizan los frutos rojos, notas especiadas y un toque elegante de toffee y recuerdos de cacao, como resultado de su paso por barrica de roble nueva

BOCA: Tiene una boca carnosa, estructurada, con unos taninos elegantes, fruto de un rendimiento equilibrado en campo, una larga maceración y una cuidadosa crianza.

**La posible aparición de precipitados es natural ya que no está sometido a filtración indicando la calidad y pureza de este vino.*

ELABORACIÓN

FERMENTACIÓN: 7 días de maceración prefermentativa a 10°C después de paso por sistema Boreal. Fermentación a 27°C durante 14 días en depósitos de acero inox.

PERMANENCIA EN BARRICA: 12 meses en barrica de roble (80% francés, 20% americano) (300L.)

CONSERVACIÓN: En oscuridad a temperatura constante inferior a 16°C. Humedad de 70-75%. Temperatura de servicio: 16-18°C.

ANÁLISIS QUÍMICO

Alc: 14,5 % vol. **AV:** 0,59 gr/l. **AT:** 5,8 gr/l. **AR:** 4 gr/l. **PH:** 3,6

PREMIOS



VITICULTURA

VARIEDAD DE UVA: Syrah, Petit Verdot, Tempranillo y Cabernet Sauvignon

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: Segunda quincena de octubre



MARIDAJE

Vino ideal para acompañar arroces, todo tipo de quesos, carnes rojas, guisos y caza.