

FINCA EL CARRIL PAOLO ANDREA

INFORMACIÓN TÉCNICA

TIPO DE VINO: Tinto

AÑADA: 2012

PAÍS: España

LOCALIZACIÓN: Fuentealbilla Albacete

REGIÓN VITICULTORA: DO Manchuela

BODEGA PRODUCTORA: Bodega Iniesta S.L.U.

NOTAS DE CATA

VISTA: Color rojo intenso, muy concentrado, con reflejos muy vivos y violáceos que incluso tiñen su fina y lenta lágrima.

NARIZ: Apunta a una fruta roja muy nítida (frambuesa y arándano) que se adorna con elegantes tostados, tofees y un recuerdo final de regaliz.

BOCA: Nos ataca con potencia, mostrándonos de entrada una buena acidez. Vemos un tanino potente, buen ejemplo de la rusticidad de la Bobal que progresivamente se nos va alargando en la boca, dando en la retronasal toda la expresión brutal de la fruta, mucha longitud y postgusto que nos lleva a los recuerdos de la hoja de higuera de los ríos mediterráneos, en definitiva una añada muy concentrada y expresiva.

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

ELABORACIÓN

FERMENTACIÓN: Una semana de maceración prefermentativa a 10°C después de paso por sistema Boreal. Maceración-Fermentación a 26°C con levaduras seleccionadas en depósitos de acero inox.

PERMANENCIA EN BARRICA: 12 meses en barrica de roble francés nueva
12 meses en botellero

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

ANÁLISIS QUÍMICO

Alc: 14% vol. **AV:** 0,55 gr/l. **AT:** 5,5 gr/l. **AR:** 0,4 gr/l. **PH:** 3,5

PREMIOS



VITICULTURA

VARIEDAD DE UVA: Bobal

EDAD DE LOS VIÑEDOS: 70-80 años

FORMACIÓN DEL VIÑEDO: Vaso

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 octubre



MARIDAJE

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