



TURQUESA
W I N E S



BITXARRAKO

D.O.: Ribera del Duero

Variedad de uva: 100% tempranillo

Crianza: 5 meses en bodega de roble francés y americano

Tipo de botella: Bordalesa

Capacidad: 75cl

Tapón: Diam 3 o similar

Formato caja: 6 botellas

Producción anual: 15.000 botellas

Periodo consumo: 3 años desde fecha salida al mercado

Análisis

Grado alcohol: 14 %

Ph: 3'80

Azúcar residual: 2 gr./litro

Viñedos:

Las uvas proceden de una selección de viñedos de entre 30/40 años de una parcela de 5 hectáreas con cepas en espaldera y vaso, a una altitud de 900 metros al nivel del mar, cuyo suelo son franco-arenosos y franco-calizos ideal para la obtención de uvas de alta calidad.

Vinificación:

Realizando un control exhaustivo de todo el proceso, desde el viñedo y elaboración hasta el embotellado, el proceso de elaboración empieza con una breve maceración prefermentativa en frío de 5-8 días, pasando después a la fermentación alcohólica bajo el más estricto control de temperatura en depósito durante 10-12 días, y terminando por la fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable controlando los niveles de ácido málico y ácido láctico. Se trasiega separando las lias sin filtrar ni clarificar. Durante 5 meses el vino reposa con barricas de roble francés y americano de grano seleccionado, y mínimo 3 meses de reposo en botella antes de salir al mercado.

No se utilizan las prensas por lo que el vino es de mosto flor.

Gastronomía:

Ideal para aperitivos, todo tipo de quesos, carnes blancas, pescados azules, cordero lechal, guisos, etc..

NOTA DE CATA

FASE VISUAL

Limpio y brillante de intensidad alta y un potente color cereza picota.

FASE OLFATIVA

Elegante, franco, aromático, combina a la perfección con la fruta del bosque integrados con elegantes toques de la crianza en madera y ligeros toques especiados.

FASE GUSTATIVA

Fresco, redondo, persistente, con un final muy agradable y aterciopelado.