

Finca de los Arandinos 2014

Tinto con crianza
en barrica



Finca de los Arandinos
BODEGA Y VIÑEDOS DE ENTRENA

Tel.: (+34) 941 446 126 | comercial@fincadelosarandinos.com
www.fincadelosarandinos.com

Finca de los Arandinos 2014

Tinto con crianza en barrica



Variedades

Tempranillo 90%, Garnacha 5%, Mazuelo 5%.

Viñedo y Vendimia

Viñedo propio situado en Entrena entre los 550 y 610 m. de altura. Orientación predominante Noreste. Suelos del terciario con predominio de arcilla y muchas piedras típicas de glacis como lutitas, margas y areniscas. Vendimia manual entre el 8 y el 17 de Octubre en contenedores de 200kg. 80% del viñedo con viticultura tradicional en vaso y 20% en cordón doble.

El vino se elabora a partir de unas 15 parcelas que suman un total de 10Has.

La edad media del viñedo es de 35 años.

Elaboración

Tras una ligera maceración prefermentativa en frío, a 10°C, el vino fermentó durante 10 días a una temperatura de entre 25 y 28°C; realizándose bazuqueos y remontados diarios. Sólo 12 días de maceración, antes del descubado. Envejecido en barricas de roble francés (75%) y americano de diferentes orígenes, durante 14 meses, y posteriormente afinado en botella antes de ser comercializado.

Grado alcohólico: 14 % Vol.

Nota de Cata

A la vista presenta un bonito color cereza picota con borde granate. La añada 2014 se caracterizó por una uva sana y de madurez equilibrada, bastante mejor que la añada anterior. Esto se refleja en la nariz, en forma de aromas nítidos de frutos rojos, notas balsámicas y especiadas como la pimienta negra. Los tonos ahumados y los tostados de la barrica aparecen bien integrados. Siguen presentes las notas orgánicas propias de nuestros vinos, elaborados con bajos niveles de sulfuroso.

En boca se presenta equilibrado y amable, con una entrada sedosa que junto con los taninos maduros y sabrosos nos envuelve el paladar con una agradable sensación. Su acidez, vibrante, le aporta elegancia, alargándolo y dándole la frescura característica de nuestros vinos de viñedos de zonas altas.

Producción y Packaging

23.000 Botellas bordelesas de 75cl. Cajas de cartón de 6 botellas.

Almacenamiento y Distribución

Conservar el vino con la botella tumbada, fuera de la luz y a una temperatura sobre los 17°C. La distribución de este vino será a temperatura natural, no necesitando camiones frigoríficos. La temperatura de consumo ideal es de 16-18°C, y puede necesitar ser decantado previo a su consumo.



Finca de los Arandinos
BODEGA Y VIÑEDOS DE ENTRENA

Tel.: (+34) 941 446 126 | comercial@fincadelosarandinos.com
www.fincadelosarandinos.com