

Malacapa 2016

Tinto joven



Variedades

Tempranillo (95%) y Mazuelo (5%)

Viñedo y Vendimia

Viñedo familiar, situado en Entrena. Altitud media superior a 550m. Suelos aluvionales del cuaternario, con predominio de cantos rodados. Vendimia manual en cajones de 200kg, entre el 7 y el 16 de Octubre.

Viticultura: 80% cordón doble y el resto en vaso.

Elaboración

Toda la uva se seleccionó en mesa antes de entrar en la bodega. Se reguló la temperatura de los depósitos a 25°C dejando que la fermentación alcohólica arrancase de forma espontánea. La duración fue de 7-8 días. No se realizaron remontados excesivos para no extraer demasiado y para preservar la fruta. Se descubrió apenas tres días una vez finalizada la fermentación.

Fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable tras lo cual, envejeció en barricas de roble francés y americano para hacer una media crianza de 6 meses.

Ligera clarificación y filtrado por placas antes de embotellar. Este vino no ha sido estabilizado por frío.

Grado alcohólico: 13,5 % Vol.

Nota de Cata

Esta añada 2016, en lo climatológico (índice pluviométrico, temperaturas, etc.) fue un año muy caluroso y principalmente muy cálido. En la copa apreciamos un vino limpio de ligero color violáceo, con capa media-baja. En nariz se muestra expresivo, floral y afrutado (fruta roja sabrosa y fresca).

En boca ofrece mucha frescura y una tanicidad que nos hace pensar que el tiempo en botella le resultará muy favorable. Su paso por bodega nos deja recuerdos de notas tostadas, bien integradas. En definitiva, un Malacapa que sigue manteniendo su habitual frescura y que resultará muy amable y agradable para beber tan pronto como la crianza en botella haga su trabajo.

Producción y Packaging

34.000 Botellas bordelesa de 75 cl. 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°C.



Finca de los Arandinos
BODEGA Y VIÑEDOS DE ENTRENA

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

Malacapa 2016

Tinto joven



Finca de los Arandinos
BODEGA Y VIÑEDOS DE ENTRENA

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