



4 Ayres tinto 2016

Castas: [Tempranillo 100%](#)

Año plantación del viñedo: 1999

Altura sobre el nivel del mar: 900 m.

Suelo: Predomina la arcilla roja, limos y arenas con fondo calizo.

Método de vinificación: Las uvas maceran embabujadas en depósitos de acero inoxidable durante el tiempo de fermentación

un tiempo hasta ser posteriormente prensadas. Se clarifica por decantación con las heladas del invierno. No se filtra. No se añade nada en ningún momento del proceso.

Notas de cata: Ciruela madura, guindas, fresas, frambuesa.

Temperatura recomendada: 16 °C

Alcohol: 13 % VOL **So2 total:** 13 mg/l **Acidez total:** 6,05 gr/l **PH:** 3,82

Azúcar: 0,74 gr/l

Nº de Botellas: 900 unidades de 75 cl.

Certificaciones: Ecológica.



La
MICROBODEGA
del **Alumbro**