



Alumbro Tempralín 2017

Casta: 100% Tempranillo y Tinta de Toro

Año plantación del viñedo: 1974

Suelo: arena lavada. **Altura sobre el nivel del mar:** 800m.

Método de vinificación: Vinificación monovarietal. Las uvas se recolectaron entre el 19 y el 22 de septiembre, se despallaron y fermentaron en depósito inoxidable hasta su prensado 20 días después. Tras siete meses y dos trasiegos para retirar lías se termina embotellando sin filtrar. Se elabora en natural sin aditivos.

Notas de cata: Tinto de capa media. Muy frutal. Fácil de tomar.

Temperatura recomendada: 16°C

Alcohol: 14% VOL. **So2 total:** 12mg/l **Acidez total:** 7,05 g/l **PH:** 3,75 **Azúcar:** 5,80gr/l **A. Volátil:** 1,84gr/l. **Nº de Botellas:** 600 unidades de 75cl.

Certificaciones: Cultivo ancestral de secano no se certifica en ecológico.



La
MICROBODEGA
del **Alumbro**