

Alumbro tinto 2013



Castas: [Tempranillo 90%](#) y [Cabernet 10 %](#)

Año plantación del viñedo: 1999

Altura sobre el nivel del mar: 850-900

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

Método de vinificación: Las uvas maceran embabujadas en depósitos de inox durante un tiempo hasta ser posteriormente prensadas. Terminan la fermentación sin la piel en barricas de roble. Se clarifica por decantación con las heladas del invierno. No se filtra. Se le añadió un mínimo de sulfuroso al embotellado.

Notas de cata: Ciruela, guindas, pimentón, café, fresas.

Temperatura recomendada: 16 °C

Alcohol: 14,5 % VOL **So2 total:** 18mg/l **Acidez:** 5,27 mg/l tartárica. **PH:** 3,82

Azúcar: 2.3 g/l

Nº de Botellas: 2.300 unidades de 75 cl.

Certificaciones: Ecológica, D.O Tierra del Vino de Zamora.



La
MICROBODEGA
del **Alumbro**