

Alumbro tinto 2016 (lote 4T-2016)



Castas: [Cabernet 100%](#).

Año plantación del viñedo: 1999

Altura sobre el nivel del mar: 850-900

Suelo: Canto rodeado y arenas sobre lecho arcilloso.

Método de vinificación: Las uvas maceran embabujadas y sin despallillar en depósitos de inox durante un tiempo hasta ser posteriormente prensadas. Se clarifica por decantación con las heladas del invierno. No se filtra.

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

Temperatura recomendada: 16 °C

Alcohol: 14,20 % VOL **So2 total:** 10 mg/l **Acidez total:** 6,95

g/l **PH:** 3,75

Azúcar: 0,31 g/l

Nº de Botellas: 370 unidades de 75 cl.

Certificaciones: Ecológica.



La
MICROBODEGA
del **Alumbro**