



## Rodríguez de Vera 2011

### LOCALIZACIÓN

Finca de procedencia: Dominio de Casalta  
Municipio: Chinchilla de Montearagón  
Región: Albacete  
I.G.P.: Vino de la tierra de Castilla

### ANALISIS

Alcohol: 14%  
Acidez Total: 5,15  
PH: 3,70

### VITICULTURA

Variedades: Merlot 60% Cabernet Sauvignon 15%  
Syrah 15% Garnacha tintorera 10%  
Rendimiento: 55 hl/ha  
Vendimia: Finales de Septiembre

### ELABORACION

Maceración: A temperatura controlada  
con 3 remontados diarios  
Tiempo de Maceración: 20 días  
Crianza: 12 meses  
Tipo de barricas: Roble francés, tostado medio  
Producción: 7500 botellas  
Salida al mercado: Verano 2015

### NOTA DE CATA

Rojo Granatede capa media, claro. Aromáticamente intensidad alta, con gran complejidad en notas especiadas, cuero, hoja de tabaco, café, aromas autolíticos y un fondo de fruta roja con recuerdos minerales. Boca cuerpo medio, redondo y equilibrado tanino-alcohol-acidez. Final medio largo. Se aconseja decantar