

Matacán 2013



LOCALIZACIÓN

| | |
|------------|--------------------------------|
| Finca: | Dominio de Casalta |
| Municipio: | Chinchilla de Montearagón |
| Región: | Albacete |
| D.O.P.: | Denominación de Origen Almansa |

ANÁLISIS

| | |
|---------------|--------|
| Alcohol: | 14,50% |
| Acidez Total: | 5,32 |
| PH: | 3,71 |

VITICULTURA

| | |
|--------------|---|
| Variedades: | ¿? |
| Rendimiento: | Una única bodega Borgelesa de 225 L por añada de producción |
| Vendimia: | Segunda mitad de septiembre |

ELABORACIÓN

| | |
|--------------------------|---|
| Maceración: | A temperatura controlada con 3 remontados diarios |
| Tiempo de maceración: | 30 días |
| Crianza: | 24 meses |
| Tipo de bodegas: | Roble francés |
| Producción: | 300 botellas 750 ml y 2 botellas 1500 ml |
| Introducción al mercado: | Invierno 2018 |

NOTA DE CATA

Nariz limpia, de intensidad alta con notas de fruta negra madura, café, chocolate y notas de cuero de alta complejidad.
Boca de entrada cremosa, fresca y bien estructurada con un final largo.