

## Pituco MST 2017

### LOCALIZACIÓN

|                      |                                |
|----------------------|--------------------------------|
| Finca de producción: | Dominio de Casalta S.L.        |
| Municipio:           | Montealegre del Castillo       |
| Región:              | Albacete                       |
| I.G.P.:              | Denominación de Origen Jumilla |

### ANÁLISIS

|               |        |
|---------------|--------|
| Alcohol:      | 14,00% |
| Acidez Total: | 6,00   |
| PH:           | 3,65   |

### VITICULTURA

|                  |  |
|------------------|--|
| Variedades:      | 25% Monastrell, 25% Syrah,<br>50% Garnacha Tintorera |
| Rendimiento:     | 6 hl/ha  |
| Vendimia:        | Segunda Mitad de Octubre                             |
| Edad de la Viña: | 15 a 20 Años   |

### ELABORACIÓN

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Maceración:           | Temperatura controlada con tres remontados diarios |
| Tiempo de maceración: | 15 días  |
| Crianza:              | 3 meses  |
| Tipo de barricas      | Roble francés, tostado medio                       |
| Producción            | 8.000 botellas                                     |
| Salida al mercado:    | Primavera 2018                                     |

### NOTA DE CATA

Rojo púrpura de capa alta, limpio con lágrima que tinta la copa.

Nariz limpia, de intensidad media, notas de fruta roja y negra madura como ciruelas y grosella, notas de cacao y monte bajo.

En Boca es seco, de acidez media, alcohol medio, cuerpo medio alto, tanino sedoso y redondo, final medio largo, con recuerdos a fruta negra.

