



Rodríguez de Vera 2014

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:	60% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Syrah, 10% Garnacha Tintorera
Rendimiento:	55 hl/ha
Vendimia:	Segunda mitad de septiembre

ELABORACIÓN

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
Introducción al mercado:	Primavera 2018

NOTA DE CATA

Rojo cereza de capa media-alta. Limpio. Nariz de intensidad media-alta, limpia. Complejidad en aromas compuestos por fruta roja, cacao, corteza de naranja, violetas y un final balsámico. Boca con entrada densa, seco, con un tanino dulce ligeramente marcado, acidez y alcohol medio e intensidad media-alta. Final medio-largo con recuerdos de cacao, violetas y fruta roja.