

Sorrasca 2012

LOCALIZACIÓN

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

ANÁLISIS

Alcohol: 14,5%
Acidez total: 5,20
PH: 3,76

VITICULTURA

Variedades: 100% Petit Verlot
Rendimiento: 55 hl/ha
Vendimia: Segunda mitad de octubre

ELABORACIÓN

Maceración: Temperatura controlada con tres remontados diarios
Tiempo de maceración: 20 días
Crianza: 12 meses
Tipo de barricas: Roble francés, tostado medio
Producción: 7.000 botellas
Salida al mercado: Primavera 2017

NOTA DE CATA

Rojo púrpura de intensidad alta con lágrima densa que tinte la copa. Limpio. Nariz franca que expresa el terroir de la parcela con intensidad media-alta de aromas en evolución marcados por una fuerte presencia de fruta roja y negra. Notas ahumadas y de piedra negra que aportan un corte mineral. Entrada en boca cremosa con una marcada acidez equilibrada perfectamente con un tanino elevado y maduro lo que le confiere un gran cuerpo y capacidad de envejecimiento. Final largo y gran presencia de fruta.

