SOPLA PONIENTE

PX VIEJÍSIMO
– EL COSCOJAL –

RODRIGUEZ DE VERA · COLECCIONISTAS DE VIÑEDOS

Grupo: Rodríguez de Vera
Bodega: Sopla Poniente
Finca: El Coscojal
Municipio: Montilla (Córdoba)
Apelación: Denominación de Origen Montilla - Moriles

Alcohol: 15%
Acidez total:
pH:
Azúcares residuales:
SO^2 total:

Variedades: Pedro Ximénez 100%
Edad viñedo: 50 años
Altitud: 400m
Suelo: Albariza
Rendimiento: 6000 kg/ha
Viticultor: Manuel Luis del Pino

Vendimia: Segunda quincena de agosto
Crianza: 70 años crianza oxidativa
Tipo crianza: Botas en sistema solera
Producción 500 botellas/saca
Enólogo: Pepe Rodríguez de Vera

Tipo de caja: Cartón
Unidades por caja: 6 botellas
Dimensiones caja: 9cm x 52cm x 23,50cm
Peso caja: 5,5 kg
Dimensiones palet: 1m x 1,20m x 1m
Unidades palet: 500 botellas
Peso palet: 450 kg

Nota de cata

Apariencia

Vino blanco, de apariencia clara, lágrima densa. Intensidad profunda de un color caoba.

Fase Olfativa

Nariz limpia, de intensidad alta, de notas que recuerdan a frutos secos, higos secos, pasas, chocolates, cafés, notas licorosas y salinas y un predominante carácter de notas oxidativas de gran complejidad.

Fase Gustativa

En boca es muy dulce, de acidez media, alcohol alto, cuerpo alto. La intensidad de sabores es alta con recuerdos de frutos secos, higos secos y pasas, chocolates y cafés y con un final largo de marcado carácter a frutos secos y chocolates.

MONTILLA-MORILES
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
CONSEJO REGULADOR

Dominio de Casalta S. L.
Carretera de Pétrola Km 3,2 Chinchilla de Montearagón (Albacete) España
www.rodriguezdevera.com - info@rodríguezdevera.com - Tlf: +34 696 16 88 73