

bubba

seis.6

Tinto

Lucendo

SELECCIÓN

VIÑEDOS

VARIEDAD

100% Syrah.

Viñas de 15 años de una producción de 3.000 Kg/Ha., en espaldera, regadío.

SUELOS

Arcillo-arenosos.

Mosto parcialmente fermentado 100 % NATURAL.

NOTAS DEL SUMILLER

CATA

De color rojo cereza y destellos malvas, con alta intensidad aromática que nos evoca a los frutos rojos (mora, grosella, frambuesa). Joven, refrescante, afrutado y de baja graduación alcohólica, un conjunto de cualidades para una degustación fácil y muy agradable.

SERVICIO

Servir muy frío (4°C). Consumo recomendado 1 ½ año.

MARIDAJE

Ideal para acompañar en aperitivos y celebraciones.

VINIFICACIÓN

ELABORACIÓN

Vendimia manual nocturna. Criomaceración a 4°C y maceración pelicular durante 10 horas. Fermentación alcohólica en depósitos a 16-18°C y parada de la fermentación con frío a -3°C.

ANALÍTICA

Grado 6,6% Vol.
Acidez 6,50 g/l en tartárico.
Sulfuroso 60 mg/l
pH 3,10
Azúcar residual 79 g/l
Filtro amicróbico.

EMBOTELLADO

ETIQUETA

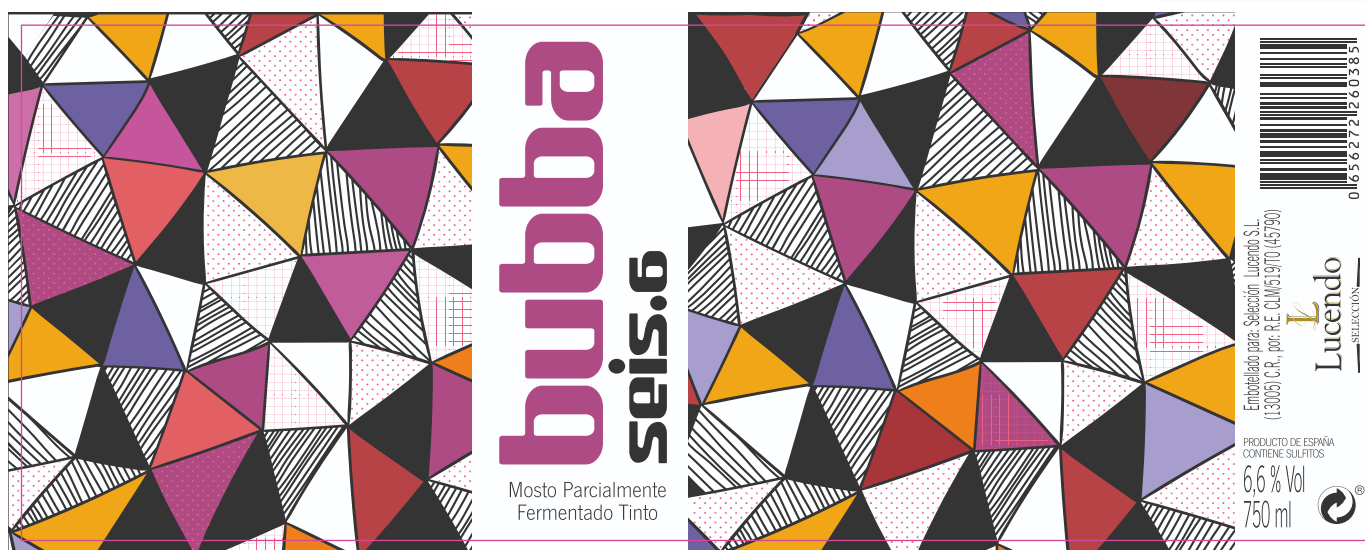
210 mm x 80 mm

CIERRE

Corcho Natural.

ENVASE

Botella Rhin Renane 0,75cl transparente.



SELECCIÓN LUCENDO, S.L.

AVDA. GREGORIO PRIETO Nº5, 13300 VALDEPEÑAS (CIUDAD REAL)

INFO@SELECCIONLUCENDO.COM

WWW.SELECCIONLUCENDO.COM