INFORMACIÓN BÁSICA	ALMEDO TINTO 2015

VIÑEDO	
% variedad uva (tipo de vino):	100% TEMPRANILLO
Características del suelo:	CALIZO
Clima:	MEDITERRANEO
Fecha de la cosecha:	SEPTIEMBRE 2015
Tipo de vendimia:	MANUAL
Cosecha:	2015
País/Región:	ESPAÑA-CASTILLA LA MANCHA-TOLEDO

FERMENTACIÓN	
Método:	FERMENTACIÓN CONTROLADA CON ORUJOS
Temperatura:	25ºC
Duración:	7 DIAS
Fermentación Maloláctica:	SI
Duración	10 DIAS
Envejecimiento:	EN BARRICAS DE ROBLE FRANCESAS Y AMERICANAS
Duración:	3 MESES

INFORMACION TÉCNICA	
Porcentaje de Alcohol:	14 % VOL

ALMEDO TINTO

Tras largos años de esmerados cuidados por nuestros antepasados viticultores, nuestras cepas viejas con varias décadas de madurez, producen uvas tintas de una excelente calidad, que son recolectadas en el momento óptimo de maduración, para retener los mejores aromas y sabores del clima alcardeteño.

Elaboradas mediante fermentación y maceración tradicional a temperatura controlada, las uvas dan paso a un vino rojo intenso, que posteriormente reposa en barricas de roble francés y americano durante 3 meses, obteniendo así un vino rojo profundo de gran intensidad de color y tonos violáceos; con aromas complejos y a la vez delicados a frutas rojas, minerales y especiados.

Su interesante estructura hace un perfecto maridaje con carnes rojas, quesos maduros y pescados elaborados.

Tª servicio: 16-18ºC

Alcardet BODEGAS
c/ Mayor, 130
45810 Villanueva de Alcardete
Toledo, Spain
Tel. +34 925 166 375
Fax. +34 925 166 611
alcardet@alcardet.com
www.alcardet.com