



OTROS VINOS

CREPÚSCULO

VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN

I. VARIEDADES

70% Tinto Fino y 30% otras.

II. VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedos de más de 50 años y tierras pobres de baja producción de la tierra de Castilla y León.

La vendimia se hizo en el mes de octubre. La uva se recolectó manualmente y seleccionando las uvas sanas y más maduras.

III. ELABORACIÓN

La fermentación alcohólica se hizo controlando la temperatura por debajo de 30 °C. El posterior encubado fue muy largo, 28 días. La crianza de este vino se realizó durante 14 meses en barricas nuevas francesas (50%), americanas (25%) y rumanas (25%). El vino hizo la fermentación maloláctica en barrica. Durante los 14 meses de crianza el vino se trasegó 4 veces. Se embotelló sin sufrir ningún tipo de tratamiento. Por tanto, es posible que precipite algunos de sus componentes naturales. Se recomienda decantar.

IV. PLATOS RECOMENDADOS

Platos recomendados quesos de oveja semicurados, carnes rojas de vacuno, asados, caza mayor y menor.



FAMILIA
ESCUADERO