

Los Corrales de Moncalvillo

LOS CORRALES DE MONCALVILLO MATURANA TINTA ÁNFORA 2019

VARIETADES DE UVA

100% Maturana Tinta.

ANÁLISIS SENSORIAL

Color: rojo cereza e intensidad media-alta.

Aroma: afrutado e intensidad alta.

Sabor: fruta roja, acidez media, tanino sedoso y final largo.

SERVICIO Y MARIDAJE:

Temperatura de consumo entre 15°C y 18°C.

Ideal acompañante de todo tipo de carnes y pastas.

TIPIFICACIÓN POR SUBZONAS

100% Rioja Alta

CRIANZA EN BODEGA

12 meses en ánfora de barro de 390 litros.

3 meses en botellero.

Recogida de la uva a mano en cajas de 10 kg.

Recepción de uvas seleccionadas.

Uva despalillada sin estrujado.

Fermentación en tinajas de barro de 390 litros, ovaladas.

ANÁLISIS

pH 3,70 upH

Alcohol % 14,0 % v/v

A. Reductores 1,9 g/l

Acidez total en A. Tartáric 7,2 g/l

A. Sulfuroso total 71,0 mg/l

ALÉRGENOS

Contiene sulfitos.

