

# Los Corrales de Moncalvillo

## LOS CORRALES DE MONCALVILLO MATURANA TINTA 2018

### VARIEDADES DE UVA

100% Maturana Tinta (Navarretana).

### ANÁLISIS SENSORIAL

**Color:** rojo cereza e intensidad alta.

**Aroma:** fruta roja, chocolate, pimienta negra, terroso, intensidad muy alta.

**Sabor:** intenso, acidez media, final largo.

### SERVICIO Y MARIDAJE:

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

Ideal acompañante de todo tipo de carnes rojas.

### TIPIFICACIÓN POR SUBZONAS

100% Rioja Alta.

### CRIANZA EN BODEGA

12 meses en bodega de roble francés de 225 litros.

6 meses en botellero.

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

Recepción de uvas seleccionadas.

Uva despallada sin estrujado.

Fermentación en barricas de roble francés de 500 litros.

### ANÁLISIS

pH	3,75 upH
Alcohol %	15,0 % v/v
A. Reductores	1,9 g/l
Acidez total en A. Tartárico	6,1 g/l
A. Sulfuroso total	82,0 mg/l

### ALÉRGENOS

Contiene sulfitos.

