

Real Agrado

Tinto 2008

Vino elaborado a partir de una combinación de uvas Garnacha y Tempranillo, a partir de la cual, se realiza una cuidada elaboración, poco agresiva, en nuestras instalaciones preparadas para extraer su contenido de fruta.

Una vez transcurrida su estancia en Depósitos, sometido el vino a periódicos trasiegos, ha pasado a la botella para continuar su evolución. Es un vino con caracteres de suavidad y equilibrio, para un agradable disfrute.

Consumir a una temperatura de 15 ° C .

Datos Analíticos

Graduación Alcohólica:	14,00 % Vol.
Sulfuroso Libre / Total:	32 /80 mgr. / Lit.
Acidez Volátil:	0,56
Acidez Total:	3,60 gr. / lit. (en sulfúrico)
p H:	3,45
I. C. (Intensidad de Color):	7 unidades
I. P. T. (Índice Polifenoles Totales):	45 unidades.

CATA Color Rojo Picota, de capa media.
Aroma intenso de fruta fresca, alegre y suave.
En boca es equilibrado y fresco, con final agradable y persistente.

