

## REAL AGRADO

T I N T O 2 0 1 4

Este vino ofrece sensaciones de fruta y suavidad. Es el resultado de combinar vinos elaborados con uva Garnacha y Tempranillo, esta última variedad elaborada con una micro maceración carbonica.

Una cuidada elaboración de las uvas, para este vino, nos conduce a una extracción acusada de frutuosidad, suavidad, untuosidad y carácter. El afinado se realiza en el depósito y la botella.

Es un vino bien constituido, suave, afrutado y alegre; para un consumo agradable.

Consumir a una temperatura sobre 15 °C.

### Datos Analíticos

Graduación Alcohólica:	14,50 % Vol.
Sulfuroso Libre / Total:	22 /85 mgr. / Lit.
Acidez Volátil:	0,43
Acidez Total:	4,5 gr. / lit. (en tartárico)
p H:	3,54
I. C. (Intensidad de Color):	7 unidades
I. P. T. (Índice Polifenoles Totales):	50 unidades.

**CATA** De bonito color rojo picota, fondo rubí y amoratado ribete. Aromas a fresa y mora, con tonos minerales. Sabor a frutas rojas (frambuesa y cereza) y negras (mora). Cierta mineralidad y notas de pastelería; suave y goloso, con salida larga y elegante.

