

*Conde del
Real Agrado*
CRIANZA 2010

Se trata de un vino elaborado en nuestra bodega, con uva propia y en su máximo grado de maduración. Aplicando una cuidada y esmerada fermentación trabajamos para conseguir un vino afrutado, limpio, de marcado color y características gustativas propias del terruño donde se cultiva. En su composición intervienen Garnacha (60%), Tempranillo (30%), Mazuelo (5%) y Graciano (5%).

Permanece en barrica de roble americano y francés durante 12 meses. Se aplican los correspondientes tres trasiegos para luego continuar su proceso de maduración en botella. Una vez alcanzada la perfecta evolución se etiqueta para proceder para ya salir al mercado.

Se aconseja servir entre 17 / 18° C de temperatura.

Datos Analíticos

Graduación Alcohólica:	14 ,5% Vol.
Sulfuroso Libre /Total:	32/130 mgr / Lit.
Acidez Volátil:	0,52
Acidez Total:	7,03 gr / lit. (en tartárico)
pH:	3,51
In. C.: (Índice de Color)	12 unidades
In. P. T.: (Indice Polifenoles Totales)	71 unidades

CATA

COLOR : rojo rubí, con presencia de tonos morados. Intensidad media alta.

AROMA : a fruta con presencia de fruto rojo, cereza, frambuesa, mezclados con matices de vainilla, horno de pastelería y lacteos. En evolución.

SABOR: de entrada amable en boca, suave, goloso. En el paso en boca aparece volumen, frutos rojos y negros, madera integrada con cierta tanicidad dulce.

