

Conde del Real Agrado

CRIANZA 2012

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 alcanza la perfecta evolución, se etiqueta para proceder a su salida al mercado.

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

Datos Analíticos

Graduación Alcohólica:	14,5% Vol.
Sulfuroso Libre /Total:	28/125 mgr / Lit.
Acidez Volátil:	0,52
Acidez Total:	5,80 gr / lit. (en tartárico)
pH:	3,51
In. C.: (Índice de Color)	9,80 unidades
In. P. T.: (Índice Polifenoles Totales)	65 unidades

CATA

COLOR: Rojo púrpura, fondo rubí, ribetes guinda. Limpio y brillante, con acusada intensidad de color.

OLOR: Presencia en fruta (fresas y ciruelas) bien ensamblado con la madera. Complejo y especiado, fino y elegante.

BOCA: Presenta buena estructura y volumen. Con notas de frambuesa y mora, vainilla y especias; acompañado de cierta tanicidad y golosura.

