

REAL AGRADO

T I N T O 2 0 1 5

Con uvas sanas y maduras, procedentes de nuestros viñedos, situados en terrenos aluviales (pedregosos) y franco arenosos. La uva Garnacha (85%), es la base de la composición de este vino. Se complementa con vino de Tempranillo (15%). Fruta y frescura procedente de Garnacha; cuerpo, suavidad y volumen del Tempranillo. El vino de Garnacha tiene una elaboración cuidada, no alargando la maceración. La Tempranillo, es elaborada por Maceración Carbónica. La unificación de ambos caldos, en esta proporción, da un vino bien ensamblado y equilibrado, donde hay detalles de fresa, mora, suave regaliz. De taninos maduros, con cuerpo y volumen, suave y amplio, que luego, se afina en su estancia en depósitos y, mas tarde, en botella.

Es un vino Generico con añada, bien ensamblado, afrutado, con cierta estructura, untuoso y de consumo agradable para copenar.

Datos Analíticos

Graduación Alcohólica:	14 % Vol.
Sulfuroso Libre/Total:	32/96 mg./lit.
Acidez Volátil:	0,47gr./lit.(en Acd. Acético)
Acidez Total:	5,4 gr./lit. (en Agd. Tartárico)
pH:	3,65
I.C. (Indice Color):	9,00
I.P.T.: (Indice Polifenoles Totales)	60
Materias Reductororas:	2,00gr./lit.

CATA Color rojo con abundante morado, limpio y brillante. Aromas de fresa, cereza y mora. Sabor a frutas rojas(cereza y fresa), cierta mineralidad, y frescura, mermelada de frutas y pastelería. Untuoso, suave y goloso; de salida larga y elegante.

Para consumir, servir a un atemperatura entre 15/16 ° C.

