

# FICHA VINO

Nombre Bodega: BODEGA EL ANGOSTO

Nombre Vino: ANGOSTO TINTO

Añada: 2013

Fecha de embotellado: 17/11/14

Características de la añada: Añada fresca, lluviosa, que retrasó el ciclo vegetativo de la planta. Como consecuencia de las lluvias de finales de agosto, la vendimia se realizó con una baja maduración.

Denominación de Origen: VALENCIA

Color: Vino tinto color rojo picota con capa alta

Tipo: Vino tranquilo criado en barrica

Tipo de uva: 40% Syrah, 40% Garnacha y 20% Cabernet Franc

Alcohol: 14%

pH/acidez: 3,62 / 5,4 gr/l

Azúcar residual: 1,5 gr/l

Características de los viñedos (edad, suelos, etc.): Viñedo del año 2000 con conducción en espaldera y densidad de plantación de 3500 plantas/Ha. Para la elaboración de este vino se utiliza la producción de las laderas de la finca, donde el suelo es menos profundo, menos fértil lo cual permite un buen equilibrio natural en la planta.

Elaboración (incluyendo levaduras usadas): Vinificación de las tres variedades por separado, con proceso similar en cada una de ellas: Se encuba la uva despalillada sin estrujar en vinificadores de 5000 kg. Se satura el depósito con gas inerte y se deja dos días sin intervención, tratando de que las levaduras autóctonas no *sacharomyces* comiencen la fermentación. A partir de ahí se siembra la levadura seleccionada y comienzan los remontados y delastages. Acaba la fermentación y se prensa, se trasiega a otro depósito y se trabaja con microoxigenación. Acabada la fermentación maloláctica se mete en barrica usada de 500 l. y 600 l. donde estará aproximadamente 12 meses.

Crianza: Doce meses en barrica francesa de 500 l. y 600 l. usadas entre dos y cinco años.

Número de botellas producidas: 30000 botellas