

FICHA VINO

Nombre Bodega: BODEGA EL ANGOSTO

Nombre Vino: LA TRIBU

Añada: 2013

Fecha de embotellado: 17/12/14 (3er y último de Tribu 2013)

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 ribetes violetas

Tipo: Vino tranquilo criado en barrica

Tipo de uva: 33% Monastrell, 33% Garnacha y 33% Syrah

Alcohol: 13,5%

pH/acidez: 3,68 / 5,4 gr/l

Azúcar residual: 1,8 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. Suelo calizo de textura franco-arcillosa profundo con buena capacidad de retención de agua. Para la elaboración de este vino se utiliza uva procedentes de las zonas más productivas de la finca.

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 10000 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. A densidad 1000 se prensa separando vino flor de prensa, trabajándolos por separado con microoxigenación y volviéndolos a juntar posteriormente. Acabada la fermentación maloláctica se mete en barrica usada de 225 l. donde estará aproximadamente 4 meses. Se hacen tres lotes diferentes de Tribu al año.

Crianza: Cuatro meses en barrica de 225 l. de varios usos adquirida mediante renting de varias tonelerías francesas (Cadus, Remond, Radoux, Demptos)

Número de botellas producidas: 100.000 botellas