

TERRENAL SELECCIONADO 2015

Rojo oscuro e intenso, brillante. Complejo en nariz, matices de frutos negros maduros y notas especiadas (clavo, pimienta negra) y elegantes maderas. En boca es voluminoso a la vez que suave y delicado, con taninos marcados pero elegantes. Final largo y persistente.

Tipo	Tinto con crianza
Variedades	70% Cabernet, 30% Monastrell,
Crianza	10 meses en barrica
Temperatura	17 – 18°C
Denominación de Origen	Yecla
Altura y orientación	750 norte – sur
Tipos de suelo	pedregoso – arenoso, subsuelo calizo.
Edad media de las viñas	Monastrell de 45 años, Cabernet Sauvignon de 32
Densidad de plantación	1600 cepas / ha
Tipo de poda	Corta. Conducción en vaso (Monastrell) y espaldera de bajo rendimiento (Cabernet Sauvignon)
Rendimiento	1500 – 2000 kg / ha
Vendimia	septiembre - octubre 2015
Fermentación y maceración	16 días de fermentación
Temperatura de fermentación	26 – 28°C
Fermentación maloláctica	si
Estabilización	no



Alcohol	14.5 %
Ph	3.78
Azúcares reductores	3.5 gr/l
Acidez total en tartárico	5.17 gr/l
Sulfuroso total	90 mg/l