



LUNA LUNERA TEMPRANILLO 2013



Variedades: 100% tempranillo de la viña *El Viñazo*

Datos analíticos:

Alcohol	14 % Vol.
Acidez total	4,96 gr./l. ácido tartárico
pH	3,82
Azúcar residual	0,1 gr./l.

Crianza: 3 meses en barrica de 225 litros.

Indicación de Origen: Vino de la Tierra de Castilla.

Finca Dehesa de Luna.

VENDIMIA Y ELABORACIÓN

2013 se ha distinguido por ser un año anormalmente frío, especialmente durante la primavera, lo que ha provocado un importante descenso en el rendimiento de las viñas por falta de fecundación de las flores, así como un gran retraso en el ciclo. El verano fue relativamente cálido, conforme a nuestras latitudes, pero no compensó el retraso acumulado durante la primavera. Todos estos factores condujeron a que la maduración tuviera lugar bien entrado el otoño, con días frescos y húmedos.

La vendimia tuvo lugar el 6 de octubre. El proceso de fermentación y maceración duró 10 días a un máximo de 22°C, y tuvo como principal objetivo la extracción de color, la preservación de aromas frutales, y una extracción justa de taninos que nos permitiese estabilizar el color y crear un vino de corta crianza, fresco y alegre. La fermentación maloláctica se produjo en depósito de acero inoxidable. La crianza se llevó a cabo en barricas de roble durante un periodo de 3 meses.

NOTA DE CATA

Color rojo picota, de capa alta y ribetes amarillentos. En nariz presenta una gran intensidad de divertidos aromas a fruta roja fresca, fresas, golosinas combinada con sutiles notas lácteas y algo especiadas. En boca es un vino redondo, placentero, que conserva la fruta y donde encontramos un sutil toque de madera correspondiente al periodo de crianza en barrica.

MARIDAJE

Ideal para servir con aperitivos, tapas y pinchos variados. También es un buen acompañamiento para ensaladas, arroces, pastas y carnes blancas.

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

Tempranillos al Mundo de ORO 2013 - Luna Lunera Tempranillo 2012.