



LA CRUZ VERDE 2018

VINO DE PARAJE DE VILLALBA

AÑADA: 2018 **VARIEDAD:** GARNACHA 100%

ZONA: VINO PARAJE SINGULAR VIEJAS VIÑAS DE CEBREROS-SIERRA DE GREDOS.

TIPO DE VINO: VINO TINTO CON CRIANZA

VIÑEDO: VIÑEDOS A 700-750M SOBRE EL NIVEL DEL MAR, PARAJE RODEADO DE BOSQUE DE PINOS Y CERCANO AL ARROYO BECEDAS, QUE PROVOCA TEMPERATURAS MÁS BAJAS, SUELO GRANÍTICO LIMOSO, CON BUENA RETENCIÓN DE AGUA, VIÑAS EN VASO Y VIGOROSAS.

VENDIMIA: LA AÑADA 2018 ESTUVO MARCADA POR UN INVERNO CORTO Y SECO Y UNA PRIMAVERA LARGA Y LLUVIOSA QUE DIÓ UN RESPIRO A LA PLANTA Y LA PERMITIÓ RECUPERARSE DEL CICLO ANTERIOR. EL RESULTADO FUE UNA VENDIMIA EQUILIBRADA Y FRESCA, ALGO MÁS TARDÍA DE LO HABITUAL QUE NOS PERMITIÓ TENER UNA PIEL MADURA Y COMPLETA. LOS RENDIMIENTOS FUERON DE 4000KG, CON RACIMOS DE UVA GRANDE Y ALTA CANTIDAD MOSTO QUE NOS AYUDÓ TENER ENCUBADOS LARGOS. LA CRUZ VERDE FUE VENDIMIADO A MANO LA ÚLTIMA SEMANA DEL SEPTIEMBRE EN CAJAS DE 20 KG.

VINIFICACIÓN: FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA ESPONTÁNEA, EN TANQUE DE HORMIGÓN, 15% DE RACIMO ENTERO, CON TEMPERATURAS ENTRE 18-26°C. UNA VEZ TERMINADA, SE DESCUBÓ DIRECTAMENTE A SU TINA DE 100HL DE MADERA ESLOVENA (TONELERÍA MASTRO BOTTAIO) DONDE EL VINO DESCANSA 12 MESES Y REALIZA LA MALOLÁCTICA. EN NOVIEMBRE EL VINO ES TRASEGADO Y FILTRADO UNA SOLA VEZ.

EMBOTELLADO: DICIEMBRE 2020

GRADO ALCOHOLICO: 14,5 % VOL **ANALÍTICA:** 5.44 G/L ACIDEZ TOTAL PH: 3,4

NOTA DE CATA: COLOR PICOTA CON CAPA MEDIA MUY BRILLANTE Y LIMPIDO. DESTACAN LAS NOTAS CÍTRICAS Y FLORALES. PALADAR LIMPIO Y AMABLE. LA ELEGANCIA Y EL FRESCOR EN EQUILIBRIO PERFECTO TEMPERATURA DE SERVICIO 12-14°C

PRODUCCIÓN: 12.900 BOTELLAS 75CL, 250 MAGNUM, 15 DE 3L Y 15 DE 5L.