



Canuto Bodegas de Valdepeñas S.A.

CABOVASA

ELABORADOR - EXPORTADOR DE VINOS
PRODUCED - WINE EXPORT

TLF.: (+34) 926 32 20 09 - (+34) 926 32 05 72 - FAX: (+34) 926 32 20 09

WEB: WWW.CABOVASA.COM E-MAIL: CABOVASA@CABOVASA.COM

CALDEREROS 33, EMPEDRADA 47

13300 VALDEPEÑAS (CIUDAD REAL) - ESPAÑA

ALVIJES TINTO RESERVA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA: Valdepeñas.

VIÑEDOS: Con uvas selectas de los mejores viñedos de la zona, con una vejez de más de 40 años.

VARIEDAD: 100 %Tempranillo.

PRODUCCIÓN DE LA VIÑA: Aproximadamente 4.000 Kg./ha.

ÉPOCA DE RECOLECCIÓN: Segunda semana de septiembre del año que figura en la etiqueta.

ELABORACIÓN: Fermentado con control de temperatura sobre 27° C. y con un largo encubado de más de 25 días, durante el cual se realizaron labores diarias de remontado hasta

la aportación de todas las cualidades organolépticas deseadas.

CRIANZA: Permaneció un mínimo de 12 meses en barricas de roble. Finalmente reposó y maduró en botella, saliendo al mercado después de 3 años de criarse en nuestras cuevas.

NOTA DE CATA: De intenso color rojo cereza oscuro con tonalidades ocres, propio de su paso por madera. Exquisitos aromas varietales con tonos especiados, siendo en boca sabroso y bien estructurado, con la fruta elegantemente ensamblada a los tostados del roble con un final largo y elegante.

DATOS ANALÍTICOS:

GRADO ALCOHÓLICO: 13,00 % VOL.

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,60 g/l.

ACIDEZ TOTAL: 4,90 g/l.

pH: 3,85

AZÚCAR RESIDUAL: 1,80 g/l.

SULFUROSO TOTAL: 60 mg/l.

INTENSIDAD DE COLOR: 8, 10

TIPO DE BOTELLA:

Bordelesa.

OBSERVACIONES: Se recomienda oxigenar una hora antes de servir. Temperatura óptima de consumo de 16-18° C.