



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

MONTECLARO TINTO CRIANZA 2010

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA: Valdepeñas.

VIÑEDOS: Con uvas selectas de los mejores viñedos de la zona.

VARIEDAD: 100 % Tempranillo.

PRODUCCIÓN DE LA VIÑA: Aproximadamente 5.000 Kg./ha.

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

ELABORACIÓN: Fermentado con control de temperatura sobre 27° C. y con un encubado de 14 días, durante el cual se realizaron labores diarias de remontado hasta la aportación de todas las cualidades organolépticas deseadas.

CRIANZA: Permaneció 6 meses en barricas de roble. Finalmente reposó y maduró en botella, saliendo al mercado después de 2 años de criarse en nuestras cuevas.

NOTA DE CATA: De color rojo granate con irisaciones anaranjadas, muy limpio y brillante. Aromas balsámicos y de pastelería junto a unos finísimos tostados de la madera, café y frutas del bosque maduras. En boca es suave, redondo, muy bien estructurado con taninos dulzones en su larga persistencia.

DATOS ANALÍTICOS:

GRADO ALCOHÓLICO: 13 % VOL.

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,55 g/l.

ACIDEZ TOTAL: 4,85 g/l.

pH: 3,85

AZÚCAR RESIDUAL: 1,95 g/l.

SULFUROSO TOTAL: 70 mg/l.

INTENSIDAD DE COLOR: 7,25

TIPO DE BOTELLA:

Bordelesa Stilus.

OBSERVACIONES: Se recomienda oxigenar de 15-30 minutos antes de servir.
Temperatura óptima de consumo de 15 -17° C.



MONTECLARO