

eguren Vitis



**CONDADO
DE EGUREN**

TEMPRANILLO

VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA

Elaborado por EGUREN VITIS S.L.
R.D. 1986 - C.V. 1000 - C.D. 2000000000
www.egurenvitis.com - Tlf: 9100 1000

RED WINE - PRODUCT OF SPAIN

750ml e

CONDADO DE EGUREN

Tempranillo

Viñedos: Nombre, La Rosa. Año de Plantación: 1985. Kilos/Hectárea: 6.500

Variedad: 100% Tempranillo

Vinificación: Fermentación Alcohólica: 5 días. Maceración: 18 días. Tª máxima: 28°C. Remontados: 2 remontados/día. Fermentación Maloláctica: en depósito.

Crianza: Barrica: 6 meses. Trasiegos: 3. Botella: 4 meses.

Analítica: Ph: 3,7. Acidez total: 4,9. Sulfuroso libre: 28. Índice UV: 60. Acidez volátil: 0,5. Azúcar residual: <2. Intensidad colorante: 8,5. Ácido Málico: 0,1.

Notas de Cata: A la vista: amarotado violáceo, cubierto. En nariz: aroma a fruta madura con un punto ligeramente dulce debido a su graduación, sabroso y frutal. En boca: carnosos, sabroso con notas de regaliz

750 ml.

Vineyards: Name: La Rosa. Year of Planting: 1985. Kilograms/Hectare: 6.500.

Variety: 100% Tempranillo.

Vinification: Alcoholic Fermentation: 6 days. Maceration: 20 days. Maximum Temp.: 30°C. Over pumpings: 2/day. Malolactic fermentation: In vat.

Aging: Barrel: 12 months. Rackings: 3. Bottle: 4 months

Analyses: Ph: 3,72. Total Acidity: 4,85. Free Sulfurous Acid: 28. UV Index: 60. Volatile Acidity: 0,5. Residual sugar: <2. Colour Intensity: 8,45. Percent Alcohol: 13,5. Malic Acid: 0,1.

Tasting notes: Visual aspect: Dark purplish violet. Nose: Mature fruit aroma with a slightly sweet overtone because of its alcoholic content. Savory and fruity. Palate: Fleshy, savory with a hint of liquorice.

750 ml.

Weinberge: Name: La Rosa. Pflanzjahr: 1985. Kilos/Hektar: 6.500.

Sorte: 100% Tempranillo.

Vinifikation: Alkoholische Gärung: 6 tage. Mazeration: 20 tage. Máximale Temperatur: 30°C. Überpumpen: 2/tag. Malolaktische Gärung: Im Edeltank.

Ausbau: Fass: 12 monate. Umfüllen: 3. Flasche: 4 monate.

Analyse: Ph: 3,72. Gesamtsäure: 4,85. Freier Schwefel: 28. UV Index: 60. Flüchtige Säure: 0,5. Restzucker: <2. Farbtintensität: 8,45. Alkoholgehalt: 13,5. Apfelsäure: 0,1.

Bewertung: Mit den Augen: Dunkelviolett, gedeckt. Mit der Nase: Aroma nach reifer Frucht, aufgrund seines Alkoholgehaltes mit einem leicht süßem Anklang, geschmackvoll und fruchtig. Im Mund: Fleischig, geschmackvoll mit einem Hauch nach Lakritz.

750 ml.

BODEGAS EGUREN

Avenida del Cantábrico s/n-01013 Vitoria (Alava)

Telfs: +34 945 28 28 44 - Fax: +34 945 27 13 19

E-mail: info@heredadugarte.com

www.heredadugarte.com

