

PAZOS DE EGUREN

Tempranillo



Embotellado por: BODEGAS EGUREN, S.A.
R.E. 3748 - VI - VITORIA - C.P. 01013 SPAIN
Seleccionado por Esther García, Noblejas - Toledo
PRODUCT OF SPAIN
750 ml e

PAZOS DE EGUREN

Tempranillo

Viñedos: Nombre, El Clavel. Año de Plantación: 1990. Kilos/Hectárea: 7.200

Varietal: 100% Tempranillo

Vinificación: Fermentación Alcohólica: 6 días. Maceración: 12 días. Tª máxima: 25°C. Remontados: 2 remontados/día. Fermentación Maloláctica: en depósito.

Análisis: Ph: 3,79. Acidez total: 4,6. Sulfuroso libre: 25. Índice UV: 52. Acidez volátil: 0,2. Azúcar residual: <2. Intensidad colorante: 8. Ácido Málico: 0,04.

Notas de Cata: A la vista: color cereza picota. En nariz: aroma elegante a confituras (moras, ciuelas). En boca: boca cálido, taninos grasos de la fruta muy madura, paladar sabroso de gran largura.

750 ml.

Vineyards: Name: El Clave. Year of Planting: 1990. Kilograms/Hectare: 7.200.

Variety: 100% Tempranillo.

Vinification: Alcoholic Fermentation: 5 days. Maceration: 15 days. Maximum Temp.: 26°C. Over pumpings: 2/day. Malolactic Fermentation: in vat.

Analyses: Ph: 3,75. Total Acidity: 4,6. Free Sulfurous Acid: 24. UV Index: 52. Volatile Acidity: 0,3. Residual sugar: <2. Colour intensity: 8,24. Percent Alcohol: 12,5. Malic acid: 0,04.

Tasting notes: Visual aspect: Bigarreau cherry colour. Nose: Elegant confiture (blackberry, plum) aroma. Palate: Warm mouth, fatty tannins of the very mature fruit. Very long, savory palate.

750 ml.

Weinberge: Name: El Clavel. Pflanzjahr: 1990. Kilos/Hektar: 7.200.

Sorte: 100% Tempranillo

Vinifikation: Alkoholische Gärung: 5 tage. Mazeration: 15 tage. Maximale Temperatur: 26°C. Überpumpen: 2/tag. Malolaktische Gärung: Im Edelstahltank

Analyse: Ph: 3,75. Gesamtsäure: 4,6. Freier Schwefel: 24. UV Index: 52. Flüchtige Säure: 0,3. Restzucker: <2. Farbintensität: 8,24. Alkoholgehalt: 12,5. Apfelsäure: 0,04.

Bewertung: Mit den Augen: Farbe kirschrot. Mit der Nase: Elegantes aroma nach Konfitüre (Brombeere, Pflaumen). Im Mund: Warmer Geschmack, voller Tanningehalt sehr reifer Trauben, langanhaltender geschmackvoller Abgang.

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

