

PITA FINCA LA BONERA

100% TEMPRANILLO. Selección especial de nuestras fincas.



VIÑEDO

Velascávaro (Valladolid).

Sur de la D. O. Rueda.

Terreno:

- Superficie arcillo-arenosa.
- Arcilla a 50cm.
- Alta presencia de cantos rodados de sílice.

VINIFICACIÓN

- Vendimia manual seleccionada en cajas.
- 12 meses de crianza en bodega de roble francés.
- Producción limitada a 3000 botellas anuales.

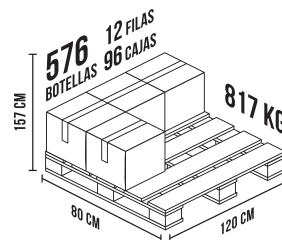
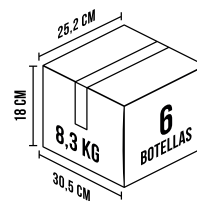
NOTAS TÉCNICAS

- Variedad: Tempranillo
- Alcohol: 14°
- pH: 3,37
- Acidez Total: 4,8 g/l
- Azúcares residuales: 1,1 g/l



VINO ECOLÓGICO

DATOS LOGÍSTICOS



NOTAS ENOLÓGICAS

De color rojo picota con tonos violetas, limpio y brillante. En nariz, en un primer momento aparecen las frutas rojas, posteriormente son los aromas de hoja de té y chocolate los que acompañan y armonizan a éstas. En boca sedoso y fresco. Un vino de estructura delicada para los amantes de los vinos elegantes.

Emilio Pita Gil