



pinuaga

BODEGAS Y VIÑEDOS

FICHA TECNICA

PINUAGA

Region

Vino de la Tierra de Castilla

Variedad

100% Tempranillo. Edad Viñedo: 35 años

Datos enológicos

Cosecha manual en cajas y selección previa de la uva. Este vino es sometido a una maceración pre-fermentativa durante unos 5 días, a 17°C. La fermentación se realiza en pequeños depósitos de acero inoxidable de 5.000 litros. Estabilización natural.

Viñedo

Situadas en la ribera de río Riánsares a 750 metros de altitud, el terreno es arcilloso calcáreo y los rendimientos rondan los 3.000 kg/ha. Sistema de conducción: Vaso y sin porta injerto (PIE FRANCO). Cultivadas bajo métodos de agricultura sostenible.

Crianza

12 meses en barricas de roble Francés y Americano de 300 litros.

Producción

30.000 botellas

Ficha de Cata



Vista

Bonito aspecto rojo picota, muy limpio y atractivo a la vista.



Olfato

Sobresale la fruta roja, bien ensamblada con notas de elegante violeta y fondo especiado (pimienta).



Gusto

Amplia boca, muy expresivo y final amigable. Post-gusto prolongado, tiende a quedarse la fruta.

Grado Alcohólico

14.5% vol

Temperatura de Servicio

16°C

Maridaje

Marida especialmente bien con la comida Mediterránea. Carnes rojas, todo tipo de guisos y pescados azules.

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

- 90+ Puntos - Wine Advocate, USA (Febrero 2008)
- 92 Puntos - Guía Repsol, España, (2009)
- 92 Puntos - Guía Vivir el Vino, España (2008)
- 89 Puntos - Guía Peñin, España (2009)
- 15 Puntos - Revista Vinum, España (Mayo 2008)
- Intl. Quality Seal - Concurso Selection Mundiales, Canada 2007



pinuaga

BODEGAS Y VIÑEDOS

FICHA TECNICA

PINUAGA



Bodegas y Viñedos Pinuaga S.L
Carretera N-301 km 95.5, 45880 Corral de Almaguer, Toledo
Tel/Fax: 91 457 71 17
www.bodegaspinuaga.com