



pinuaga

BODEGAS Y VIÑEDOS

FICHA TECNICA

PINUAGA NATURE

Region

Vino de la Tierra de Castilla

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 en a 17° C pequeños depósitos de acero inoxidable de 10.000 litros.

Crianza

4 meses an barricas de roble americano y francés de 300 litros.

Variedad

100% Tempranillo. Edad Viñedo: 20 años

Viñedo

Situadas en la ribera de río Riánsares a 750 metros de altitud, el terreno es arcilloso calcáreo y ligeramente pedregoso. Plantado en vaso, los rendimientos rondan los 3.500 kg/ha. Cultivado bajo métodos de agricultura sostenible.

Producción

20.000 botellas

Ficha de Cata



Vista

Rojo burdeos muy cubierto con ligeros matices violáceos.



Olfato

Rebosante de frutalidad (fresas y grosellas).



Gusto

Goloso, equilibrado y con profundidad frutal.

Grado Alcohólico

14% vol

Temperatura de Servicio

16°C

Maridaje

Marida especialmente bien con la comida Mediterránea.

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

89 Puntos - Wine Advocate, USA (2009)
Best value wine under 25\$ - Wine Advocate, USA (2009)
89 Puntos - Guia Repsol, España, (2009)
87 Puntos - Guia Vivir el Vino, España (2008)
85 Puntos - Guia Peñin, España (2009)
Medalla de Oro Concurso Tempranillos al Mundo, Shangai(2007)



pinuaga

BODEGAS Y VIÑEDOS

FICHA TECNICA

PINUAGA NATURE



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