

VIÑA DO VAL

Vino de España



Sobre el vino

Denominación: Vino de España.

Fecha de Vendimia: Segunda semana de Septiembre.

Edad cepas: Más de 30 años.

Vendimia: La uva es vendimiada a mano y transportada a la bodega en cajas de 18 kgs. en menos de 2 horas, desde su recolección hasta su proceso.

Vinificación: Despalillado, maceración, fermentación, prensado, decantación, clarificación, filtrado y estabilización, en cubas de acero inoxidable a una temperatura entre 25 y 28 °C durante 15 días.

Microfiltración: Inmediatamente antes del embotellado para asegurar la estabilidad microbiológica del vino.

VALORES

Grado alcohólico total	12 % (v/v)
Extracto seco	26.0 g/l
Acidez Total	5.2 g/l
Acidez volátil	0.40 g/l
Sulfuroso Total	110 mg/l
Azúcares reductores	1.5 g/l
Masa volumétrica a 20°C	0.9925 g/c.c.

NOTAS DE CATA

1. Apariencia

Color cereza intenso con borde púrpura

2. Aromas

Aroma especiado con notas frutales.

3. Sabor

En boca destaca la fruta madura en equilibrio con taninos suaves y una buena acidez que proporcionan un final persistente.



Sabías que...

Viña do Val está presente en el mercado americano en estados como Nueva York, Washington e Illinois entre otros.

4. Maridaje

Carnes rojas y blancas, embutidos y quesos curados.

5. Características del vino

Bajo

Alto

Cuerpo



Astringencia



Acidez

