

PULCHRUM

Denominación de Origen: CARIÑENA

Añada: 2004

Variedades: 100% Vidadillo

Grado Alcohólico: 14%

Temperatura de servicio: 17°

Crianza: 14 meses en bodega de roble francés y americano, 20 meses en botella.

Elaboración:

Se despalilla la uva y se fermenta a 27/28° manteniendo un encubado de 20 días, se mezcla el vino sangrado con el de la prensa después de haberlo desfangado este último. Se inicia la fermentación malo láctica en depósito de acero, y se desarrolla en barricas de 300 L un 70% en roble americano y un 30% en roble francés semi tostados. El vino se trasegó a los seis meses, y ha permanecido en bodega unos 14 meses. Después se clarificó con albúmina de huevo, y sin estabilizar por frío se filtro por placa.

Nota de Cata:

A la vista: Color cereza picota muy alto. **En nariz:** Encontramos detalles de la madera, tostados, junto con mucha fruta negra madura en compañía de toques florales y especiados. **En boca:** Es un vino carnoso, con fruta negra que encontramos en la nariz, buena acidez y final largo.

Maridaje:

Arroces de carne, Cordero a la parrilla, Asados, Caza menor.



B. y viñedos Pablo