



Pago El Pulpito

Uva Elaborado con Tempranillo vendimiado en el mes de diciembre después de un lento proceso de pasificación en la propia cepa.

Una finca de Fuente de Pedro Naharro, situada a 800 metros de altitud, con más de treinta años y sin problemas de plagas, es la base para obtener uva sobremadura y en perfectas condiciones de sanidad.

Se pudo conseguir uva con 17° Bé, sana y con un rendimiento inferior al 50%.

Elaboración Recolectión manual con selección en campo y después en bodega. Despalillado total y estrujado parcial. Maceración con sistema tradicional por remontado durante 6 días para parar después la fermentación mediante procedimientos físicos con 70 g/l de azúcar residual.

Corrección del grado alcohólico con aguardiente de vino antes de pasar a la crianza en barrica de roble. 3 meses en barricas nuevas de roble francés y el resto, hasta completar dos años, en barricas de tercer año de roble americano.

Peuliaridades Se intenta fijar un nuevo estilo de vino con Tempranillo sobremaduro donde la fruta pasificada y los matices del roble envuelven una verdadera explosión de sabor.

Elaboración de la ficha: 22 de noviembre de 2002.

