

VITICULTORES DE LAPUEBLA

Camino de la Torre

FICHA TÉCNICA

DATOS COMERCIALES

Nombre

Camino de la Torre

Productor

VITICULTORES DE LAPUEBLA, SL.

Producción

2.840q botellas

Grado

14,5% vol.

Variedad

100% Tempranillo

VIÑEDO Y ELABORACIÓN

Descripción

Viñedo situado en Lapuebla de Labarca, en el paraje “La Media Legua”, al lado del “Camino de la Traición”, a unos 545 metros de altitud.

Edad

Viñas plantadas en 1923

Suelo

Suelos arcillo-calcáreos.

Cosecha

Vendimia manual, realizada el 2 de octubre de 2022, en cajas de 20 kilos.

Vinificación

80% uva despalillada sin estrujado y 20% racimo entero para su posterior fermentación en cubos de plástico abiertos durante 15 días.

Maloláctica a continuación en bocoys de roble francés de 500 litros.

Envejecimiento

Crianza de 14 meses en bocoys de 500 litros y 6 meses en botella antes de salir al mercado.

Embotellado

CATA

Fase visual

Color rojo picota profundo con matices violáceos de capa alta sin apenas evolución en el borde.

Fase olfativa

Nariz compleja y expresiva, destacan los aromas a frutas negras, como moras y ciruelas, junto con notas florales como a violetas y especias, monte bajo y hierbas silvestres.

Fase gustativa

Vino vigoroso y estructurado, con taninos firmes pero integrados. La acidez vivaz aporta equilibrio. El final es largo y persistente con elegantes matices frutales y especiados.

Temperatura de servicio

16-18°C



VITICULTORES DE LAPUEBLA

Vinos elaborados con un AURA única