

# CEDULA REAL

Gran Reserva



# CEDULA REAL

## Gran Reserva

**Viñedos:** Nombre, Jose Mary. Año de Plantación: 1953. Kilos/Hectárea: 3.100  
**Variación:** 90% Tempranillo, 10% Mazuelo.  
**Vinificación:** Fermentación Alcohólica: 12 días. Maceración: 22 días. Tª máxima: 28°C. Remontados: 4 remontados/día. Fermentación Maloláctica: en depósito.  
**Crianza:** Barrica: 24 meses. Trasiegos: 4, clarificado en barrica con clara de huevo. Botella: 72 meses.  
**Analítica:** Ph: 3,68. Acidez total: 5,3. Sulfuroso libre: 15. Índice UV: 49,53. Acidez volátil: 0,61. Azúcar residual: 1,2. Intensidad colorante: 7,4. % Vol.: 13,3. Ácido Málico: 0,05.  
**Notas de Cata:** A la vista: cereza picota con ribetes teja. En nariz: intenso, amplio de matices. Ligerá pasificación con recuerdo a uvas muy maduras y regaliz, bouquet elegante, casi perfumado. En boca: redondo, pulido y aterciopelado.

750 ml.

**Vineyards:** Name: Jose Mary. Year of Planting: 1953. Kilograms/Hectare: 3.100.  
**Variety:** 90% Tempranillo, 10% Mazuelo  
**Vinification:** Alcoholic Fermentation: 12 days. Maceration: 20 days. Maximum Temp.: 28°C. Over pumpings: 4/day. Malolactic Fermentation: American oak.  
**Aging:** Barrel: 24 months. Rackings: 4, fining in barrel with egg white. Bottle: 72 months.  
**Analyses:** Ph: 3,59. Total Acidity: 5. Free Sulfurous Acid: 19. UV Index: 49. Volatile Acidity: 0,78. Residual Sugar: 1,3. Colour Intensity: 6. Percent Alcohol: 13. Malic Acid: 0,2.  
**Tasting notes:** Visual aspect: Bigarreau cherry core with a terracotta rim. Nose: Intense, ample. Mild raisining with a hint of very ripe grapes and liquorice. Elegant, almost perfumed bouquet. Palate: Round, polished and velvety.

750 ml.

**Weinberge:** Name: Jose Mary. Pflanzjahr: 1953. Kilos/Hektar: 3.100.  
**Sorte:** 90% Tempranillo, 10% Mazuelo.  
**Vinifikation:** Alkoholische Gärung: 12 tage. Mazeration: 20 tage. Maximale Temperatur: 28°C. Überpumpen: 4/tag. Malolaktische Gärung: Amerikanische Eiche  
**Ausbau:** Fass: 24 monate. Umfüllen: 4, schönung mit fass mit eiweiss. Flasche: 72 monate.  
**Analyse:** Ph: 3,59. Gesamtsäure: 5. Freier Schwefel: 19. UV Index: 49. Flüchtige Säure: 0,78. Restzucker: 1,3. Farbtintensität: 6. Alkoholgehalt: 13. Apfelsäure: 0,2.  
**Bewertung:** Mit den Augen: Kirschrot mit ziegelroter Kante. Mit der Nase: Breite Aromenpalette, wobei seine ausgezeichnete Verbindung von Eichenfass mit sehr ausdrucksstarker Frucht hervorzuheben ist. Im Mund: Rund, glatt und samtig.

750 ml.



## HEREDAD UGARTE

Ctra. A-124

01309 Párganos (Laguardia) ALAVA

Tel: +34 945 28 28 44 - Fax: +34 945 27 13 19

info@heredadugarte.com

www.heredadugarte.com

