

UGARTE

Cosecha



UGARTE

Cosecha

Viñedos: Nombre: Sotovin. Año de Plantación: 1985 Kilos/Hectárea: 6.500.
Varietalidad: 80% Tempranillo, 20% Garnacha. COSECHA.
Vinificación: Fermentación Alcohólica: 6 días. Maceración: 23 días. Tª Máxima: 29,5°C. Remontados: 2 remontados/día. Fermentación Maloláctica: en depósito.
Crianza: Barricoble americano. Trasiegos: 1.
Análítica: Ph: 3,70. Acidez total: 5,1. Sulfuroso libre: 29. Índice UV: 51. Acidez volátil: 0,40. Azúcar residual: 1,2. Intensidad Colorante: 7. Acido Máfico: 0,01. Grado: 13

Notas de Cata: A la Vista: Rojo cereza, cubierto. En Nariz: Aromas frutosos envueltos por nobles maderas, con recuerdo a vainilla y torrefactos.. En Boca: Llena la boca sin agresividad, suave y redondo. Ya listo para beber, aunque se puede guardar algunos años.

750 ml.

Vineyards: Name: Sotovin. Year of Planting: 1985. Kilograms/Hectare: 6.500.
Variety: 80% Tempranillo, 20% Garnacha. COSECHA.
Vinification: Alcoholic Fermentation: 6 days. Maceration: 23 days. Maximum Temp.: 29,5°C. Over pumpings: 2 / day. Malolactic Fermentation: In vat.
Aging: American oak barrels. Rackings: 0,01.
Analyses: Ph: 3,70. Total Acidity: 5,1. Free Sulfurous Acid: 29. UV Index: 51. Volatile Acidity: 0,40. Residual Sugar: 1,2. Colour Intensity: 7. Malic Acid: 0,01. Grado: 13.

Tasting notes: Visual aspect: Cherry red.. Nose: Fruity aromas enveloped by noble woods, with hints of vanilla and toast. Suggestive, enveloping and polished.- Palate: It fills the mouth without aggressiveness, smooth and round. Ready to drink, although it can be saved some years.

750 ml.

Weinberge: Name: Sotovin. Pflanzjahr: 1985. Kilos/Hektar: 6.500.
Sorte: 80% Tempranillo, 20% Garnacha. COSECHA.
Vinifikation: Alkoholische Gärung: 6 tage. Mazeration: 23 tage. Máximale Temperatur: 29,5°C. Überpumpen: 2 / tag. Malolaktische Gärung: Im Edelstahltank.
Ausbau: Fässern aus amerikanischer Eiche. Flasche: 1 monate.
Analyse: Ph: 3,70. Gesamtsäure: 5,1. Freier Schwefel: 29. UV Index: 51. Flüchtige Säure: 0,40. Restzucker: 1,2. Farbintensität: 7. Apfelsäure: 0,01. Grado: 13

Bewertung: Mit den Augen: Kirschtrot.. Mit der Nase: Fruchtaromen verbunden durch Edelhölzer, mit einem Hauch von Vanille und Toast. Anregend, unwiderstehlich und pulliert.. Im Mund: Im Geschmack nicht aggressiv, mild und abgerundet. Zum Genuss reif, kann aber noch einige Jahre gelagert werden.

750 ml.



HEREDAD UGARTE

Ctra. A-124
01309 Párganos (Laguardia) ALAVA
Telfs: +34 945 28 28 44 - Fax: +34 945 27 13 19
info@heredadugarte.com
www.heredadugarte.com

