

RUDELES

Cepas Jóvenes 2016

Viñas

La uva procede de las tierras que se encuentran en el valle que une los pueblos de Atauta y Peñalba de San Esteban; éste último es la sede de RUDELES y acoge su bodega.

El *tempranillo* proviene de la finca El Portillazgo, situada a unos 850 m de altitud, y se somete a una exposición máxima al sol; además, los suelos de piedras facilitan el drenaje. La *garnacha* está ubicada entre las cepas de *tempranillo*.

Variedades de uva

95% de *tempranillo*, procedente de viñas jóvenes de 15 años, y 5% de *garnacha* de viñas de más de 100 años.

Notas de cata

Cepas Jóvenes ofrece un intenso color rojo, translúcido y brillante. Este vino desarrolla aromas de agradables frutas frescas y en boca resulta suave, con un final consistente. La frescura se mantiene por un embotellado temprano.

Vinificación

El *tempranillo* se recogió a mano en cajas de 12 kg a partir del 13 de octubre y se seleccionó la uva en bodega, la *garnacha* a partir del 31 de octubre. Posteriormente, esta uva se despalló y se estrujó para la fermentación alcohólica bajo temperatura controlada de 23°C, de forma que se conservaron mejor los aromas. El tiempo de maceración fue de 9 días, con diferentes remontadas según la evolución de la fermentación.

Informaciones técnicas

Grado alcohólico: 14 %

Acidez: 5,1 g/l

PH: 3,2

Azúcar residual: 0,2