

# TEMPRANILLO ECOLÓGICO 2022

## 3 MESES EN BARRICA DE ROBLE

ECCE  VINUM  
BODEGAS MOISÉS CASAS

## FICHA TÉCNICA

### VIÑEDOS Y VITICULTURA

Parcela situada a 730 mts. de altitud. Edad del viñedo + de 60 años. Suelo arcilloso calcáreo.

Viñedos en vaso en secano con labranzas.

Mantenimiento del suelo con cubiertas vegetales alternas. Viticultura Tradicional, Natural, Sostenible y Certificada Orgánica por SOHISCERT.

### VINO ECOLÓGICO

### APTO PARA VEGANOS



### VARIEDAD

Tempranillo 100%

### CONDICIONES DE LA AÑADA 2022

Invierno frío, primavera lluviosa y verano de temperaturas suaves, lo que permitió una excelente y lenta maduración, proporcionando una buena acidez y una gran concentración de aromas. Vendimia sin lluvias.

### VENDIMIA

Manual nocturna en cajas o espuelas de 15 kgs. Se vendimió el 6 de septiembre.

Rendimiento medio de 2 kgs por cepa - 1.500 cepas/ha.

### ELABORACIÓN / PRODUCCIÓN

Elaboración de 15.000 botellas aproximadamente.

Doble mesa de selección de racimos y bayas, despalillado y estrujado leve. Maceración en frío antes de la fermentación. Fermentación en acero inoxidable a 22º C. Maceración de 18 días.

Descube manual por gravedad, utilizando únicamente el vino flor. FML en barricas usadas de roble francés. 3 meses en barrica de 2-3 años.

### CRIANZA

Fermentación Maloláctica en barricas de roble de varios usos + 3 meses en barrica y después en acero inoxidable hasta el embotellado.

### EMBOTELLADO

Febrero del 2023. Clarificado, estabilizado y filtrado.

### 14 % VOL - 75 CL

### CONSUMO ÓPTIMO

Ahora o en los próximos 3-4 años.

### NOTA DE CATA / MARIDAJE

De color rojo cereza y con destellos violetas. Limpio y brillante. Intensos aromas florales y frutales de frambuesa, mora, cereza, violeta, fresa y vainilla. Elegante, fresco, equilibrado y con buen volumen y estructura. Marida con arroces caldosos, pescados grasos, quesos de media curación, guisos suaves y carnes.

