

EL ECOLOGISTA TEMPRANILLO ECOLÓGICO 2021

12 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 80 años Suelo calizo con textura franco arenosa. 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 2021

Añada marcada por la falta de lluvias desde el invierno hasta la vendimia. invierno frío y primavera y verano frescos, sin altas temperaturas. Cosecha más corta en producción. Vendimia sin lluvias. Vinos marcados por una gran acidez.

VENDIMIA

Manual nocturna en cajas de 15 kgs. Se vendimio el 11 de septiembre. Rendimiento medio de 1,8 kgs por cepa - 1.500 cepas/ha.

ELABORACIÓN / PRODUCCIÓN

Elaboración escogida de 5.200 botellas, sólo en años especiales. Doble mesa de selección de racimos y bayas, despalillado y estrujado leve. Maceración en frío antes de la fermentación.

Fermentación en acero inoxidable de 80hl a 25° C. Maceración de 24 días. Maceración post-fermentativa de 8 días más. Descube manual por gravedad, utilizando únicamente el vino flor. FML en barricas de roble francés nuevo + 12 meses de crianza en barrica.

CRIANZA

12 meses en barricas de 225lts de roble francés nuevo, tostado medio.

EMBOTELLADO

Diciembre de 2022. Sin tratamientos de estabilización.

14 % VOL - 75 CL

CONSUMO ÓPTIMO

Ahora o en los próximos 10 años.

NOTA DE CATA / MARIDAJE

Sus intensos matices florales y su delicadeza hacen de este vino un vino elegante que va muy bien con el cordero, la caza menor o los arroces de montaña. En boca muestra una acidez equilibrada que realza los guisos suaves, pescados grasos y quesos de media curación.

