

FINCA TERRERAZO

DOP EL TERRERAZO

2014



"Un vino muy especial, que refleja la finura de nuestros suelos calizos y los matices de cada añada."
TIERRA Y TIPICIDAD.


MUSTIGUILLO
BODEGA Y VIÑEDOS

**GRANDES
PAGOS
DE ESPAÑA**

FINCA TERRERAZO

VINO DE PAGO



2014

VIÑEDOS Y VITICULTURA

DOP Pago El Terrerazo

El Terrerazo a 800 mts. de altitud.
Suelo calizo de origen dolomítico, con textura franco arenosa.
Viñas plantadas en 1945 y 1970.
Viñedos en vaso, secano estricto con labranzas.
Máximo respeto al medio ambiente.



Cultivo y vino Ecológico.

Apto para veganos.

CONDICIONES DE LA AÑADA 2014

Muy buena. Invierno frío y lluvioso, primavera suave y verano caluroso y seco. Vendimias frescas sin lluvia.
Racimos muy sanos.

VENDIMIA

Manual en cajas de 15 kgrs.
Rendimiento medio 0,4 Kg por m2 de superficie foliar.

VARIETADES

Bobal 100%

VINIFICACIÓN

Cada parcela o lote por separado.
Maceración en frío sobre cajas de vendimia.
Doble mesa de selección, racimo y bayas, despalillado y estrujado leve.
Fermentación en tinas de roble de 35 hl. 8-10 días, con remontados suaves y "pigeages".
Maceración Post-fermentativa de 12-16 días.
Descube manual por gravedad, utilizando únicamente el vino flor.

CRIANZA

Maloláctica en barrica y 4 semanas de batonage.
21 meses en roble francés.

EMBOTELLADO

Julio de 2016.
Sin tratamientos de estabilización o filtrado.

ANÁLISIS

Alc./Vol	14,5%	Acidez Total	6,3 g/l
Ph	3,52	Azúcar residual	<1,5 grs/l
So2 total	0,106 g/l		

CONSUMO ÓPTIMO

Ahora o en los próximos diez años.

PUEDES TOMARLO CON:

Caza, chuletón, carnes estofadas, guisos de cuchara, cochinillo o cordero al horno, quesos curados, marmitako, gazpacho manchego, excelente con jamón ibérico.