

QUINCHA CORRAL

DOP EL TERRERAZO

2014



“Quincha expresa todo el potencial de nuestras viñas viejas de Bobal. Un trabajo artesano y absolutamente personal, de nuestro enólogo Toni Sarrión.”

MUSTIGUILLO
BODEGA Y VIÑEDOS

GRANDES
PAGOS
DE ESPAÑA

QUINCHA CORRAL

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 1940 y 1919.
Coducción en vaso de 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%

CRianza

Maloláctica en barrica y batonage de 5 a 8 semanas.
18 meses de crianza en barrica de roble francés de 225 litros.

VINIFICACIÓN

Cada parcela o lote por separado.
Maceración en frío sobre cajas de vendimia a 6°C.
Doble mesa de selección, racimo y bayas, despallado y estrujado leve.
Fermentación en barrica abierta de 225 litros, 12 días con pequeños “pigeage” manual.
Maceración Post-fermentativa de 10 días.
Tras el descube manual se usa solamente el vino flor para la crianza.

EMBOTELLADO

Julio de 2016.
Sin tratamientos de estabilización o filtrado.

ANÁLISIS

Alc./Vol	14,5%	Acidez Total	6,2 g/l
Ph	3,49	Azúcar residual	<1,5 grs/l
So2 total	0,101 g/l		

CONSUMO ÓPTIMO

Gran vino para tomar ahora, o disfrutar en 5-10 años.

MARIDAJES:

Cocina a base de caza mayor, estofados, platos especiados, carnes rojas asadas o en su jugo y quesos curados.