

# QUIXOTE

Merlot - Tempranillo -  
Petit Verdot 2005

## FICHA TÉCNICA

**MARCA:** QuiXote Merlot-Tempranillo-Petit Verdot 2005  
**DENOMINACION DE ORIGEN:** Vino de la Tierra de Castilla  
**Tipo:** Vino tinto crianza  
**CRIANZA:** 12 meses en bodega (Roble francés y americano 50%)  
**AÑADA:** 2005  
**VARIEDAD:** Merlot (53%), Tempranillo (27%), Petit Verdot (20%).  
**GRADO ALCOHOLICO:** 14%



## CULTIVO

**TERRENO:** El suelo es de una composición caliza, franco arenoso y de pH básico.  
**PLUVIOMETRIA:** La pluviometría media anual en "Finca Casa del Blanco" se sitúa entre 400 y 450 mm, estando distribuida con una gran regularidad a lo largo del año. El periodo estival trunca dicha regularidad, siendo los meses de julio y agosto, los que más sufren la falta de lluvias.  
**VIÑEDOS:** Los términos municipales se asientan sobre una altiplanicie mesetaria con cotas de 717 a 895 m, siendo la altura media 750 m con unas pendientes medias por debajo del 2%.  
**MARCO DE PLANTACIÓN:** Tempranillo: 3x2,5 (1290 plantas/ha)  
 Merlot: 3x1,5 (2222 plantas/ha); Petit Verdot: 3x1,5 (2222 plantas/ha).  
**PRODUCCIÓN:** Tempranillo 2.000 Kg./ha.; Merlot: 4.500 Kg./ha.; Petit Verdot: 5.000 Kg./ha.  
**VENDIMIA:** Se llevaron a cabo exhaustivos controles de maduración, con el objetivo de recoger la uva en el momento óptimo de acuerdo con el tipo de vino que queremos elaborar.

## VINIFICACIÓN

**SISTEMA DE ELABORACIÓN:** La vendimia se realizó manualmente el 9 de septiembre de 2005 para la variedad Tempranillo, el 7 de septiembre para la Merlot, y el 28 de Septiembre para la Petit Verdot, recogiendo en cajas de 20 Kg. de plástico, tras seleccionar los mejores racimos. Selección en mesa. El fruto se despallilló, se estrujó, pasando posteriormente el mosto a los depósitos de fermentación.  
**FERMENTACION ALCOHOLICA:** En depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada a 26°C durante 25 días con sus hollejos para extraer el máximo de materia colorante (antocianos) y taninos.  
**FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:** En depósitos de acero inoxidable a 20°C  
**CLARIFICACIÓN:** Trasiegos que facilitan la clarificación natural del vino  
**PERMANENCIA EN BARRICA:** 12 meses en roble francés y roble americano.  
**FILTRADO:** Cartuchos de filtración de 10 micras. Pueden aparecer sedimentos en la botella al no realizar tratamientos fisicoquímicos agresivos para mantener la esencia del fruto en la botella.



## ANALISIS

**ALCOHOL:** 14°  
**PH:** 3,5  
**ACIDEZ TOTAL:** 4,9  
**AZÚCARES REDUCTORES:** 1 gr/l.  
**IPT:** 65  
**ANTOCIANOS:** 302 mg/l.  
**IC:** 27

## PRODUCCIÓN

**FECHA DE EMBOTELLADO:** Septiembre 2006  
**Nº TOTAL DE BOTELLAS:** 70.200  
**VOLUMEN:** 75 cl.

## COMERCIALIZACION

Esta cosecha se comercializará durante los años 2007 – 2011

## CONSUMO

Hasta 2012

## CATA

En la nariz es de una gran intensidad, donde compiten las maderas aromáticas, los balsámicos, chocolates, herbáceos de laurel, tinta china, mineral como el grafito y los lácteos. En la boca es sabroso, muy amplio, goloso, de gran equilibrio y complejidad. Final amplio y largo.

### CON QUÉ ACOMPAÑAR

Guisos de carne, cordero, ternera al horno, caza menor, queso curado....Temperatura de servicio: 18-20°

## EMBOTELLADO / EMBALAJE

**ETIQUETA FRONTAL:** 50x130mm  
**ETIQUETA POSTERIOR:** 50x95mm  
**CORCHO:** natural primera de 44mm  
**ENVASE:** bordelesa troncocónica  
**COLOR:** Musgo  
**CAPACIDAD:** 750 ml.  
**EMBALAJE**

Caja de 6 botellas (325x255x162mm)  
Caja de 3 botellas (330x237x80mm)  
Caja de 1 botella (326x80x80mm)

