

QUIXOTE

Tempranillo – Merlot 2005

FICHA TÉCNICA

MARCA: QuiXote Tempranillo-Merlot 2005
DENOMINACION DE ORIGEN: Vino de la Tierra de Castilla
Tipo: Vino tinto crianza
CRIANZA: 12 meses en barrica de Roble Americano
AÑADA: 2005
VARIEDAD: Tempranillo (70%) y Merlot (30%).
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) y Merlot: 3x1,5 (2222 plantas/ha).
PRODUCCIÓN: Tempranillo 4.500 Kg/ha y Merlot: 5.500 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 y el 7 de septiembre para la Merlot, 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 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 g/l
AZÚCARES REDUCTORES: 1,2 gr/l.
IPT: 62
ANTOCIANOS: 295 mg/l.
IC: 25

PRODUCCIÓN

FECHA DE EMBOTELLADO: Septiembre 2006
Nº TOTAL DE BOTELLAS: 15.200
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)

