



LEALTANZA Artistas Españoles DALÍ

RESERVA DALÍ Añada: 2004



Vinificación:

En depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 27° C. Fermentación alcohólica en 15 días, más otros 15 días de maceración. Fermentación maloláctica en tino de roble francés.

Crianza:

Doce meses en barrica de roble francés nueva, 3 meses en tino de roble francés y 12 meses en botella.

Analítica:

Variedad Tempranillo 100%.

Grado alcohólico 13,8% vol.

Acidez total 5,60 gr/l.

Acidez volátil 0,56 gr/l.

Intensidad colorante 13,20.

IPT 71.

PH 3,65.

Notas de cata:

Aspecto: Es un vino rojo picota intenso, con ribetes violááceos. Capa muy alta.

Aroma: Elegante en nariz, complejo, equilibrado, de buena intensidad. Notas de moras y arándanos, suavemente especiado, tostados finos y agradables de buena madera francesa.

Boca: Potente y carnoso a la vez que sedoso y sabroso. Se nota la estructura tánica. Salida potente y final muy largo.

Presentación:

Botella Borgoña pesante.

Cápsula Estaño 100%.

Corcho Natural flor 49 x 24,4 mm.

Etiqueta Autoadhesiva.

Estuche 3 botellas en sentido vertical con separadores.

Serie limitada de 42.000 botellas

LEALTANZA Artistas Españoles DALÍ