



Denominación de origen

Sierras de Málaga

Añada

2020

Crianza.

8 meses de crianza en fudres de roble francés Allier tostado medio de gran capacidad, resto en botella.

Tipo de botella.

Borgoña Vintage color musgo de 75cl. .

Variedad de la uva

Tintilla de Rota (50%), Garnacha (30%), Syrah (20%)

Elaboración

Elaboración en tinto, maceración media, fermentación controlada a 25°C.



“ El vino de la bodega que mejor representa la esencia de donde procede, Ronda ”

Ana de Castro. Enóloga.

Nota de cata

Color rojo picota con bordes violáceos.

Aromas a fruta roja, frambuesa, fresa, y pequeñas notas a regaliz.

En boca es fresco, carnosos, y redondo, fruta fresca, con taninos maduros muy bien integrado. Largo postgusto.

Análisis

Graduación: 15% vol.

SO2 libre: 31 mg/l.

SO2 total: 64 mg/l.

Acidez total: 5,27 g/l (a.t.).

Acidez volátil: 0,69 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 0,22 g/l.

Encina del Inglés Tinto