

Payoya Negra 2016

TIPO DE VINO: Vino tinto

COSECHA: 2016

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: D.O. Sierras de Málaga, subzona Serranía de Ronda.

VENDIMIA: Vendimia seleccionada y recolectada a mano en cajas de 7kg, viñedos propios, rodeados de encinas, y con altitudes comprendidas entre los 600 y 900 m.

VINIFICACIÓN: Elaboración en tinto con maceraciones largas y temperatura controlada a 25°C. en huevos de hormigón

CRIANZA: 12 meses de crianzas en fudres de roble francés Allier sin tostar y tostado medio.

VARIEDADES:

Tintilla de Rota: 25%

Syrah: 25%

Garnacha: 25 %

Rome : 25%

ANALÍTICA:

Alcohol: 14 °

Ac. Total: 4.5 a.t.

SO2 libre: 33mg/l

SO2 total: 58 mg/l

Az. Residuales: 2 g/l

Ac. Volátil: 0.5 g/l

TIPO DE BOTELLA: Borgoña nova color musgo de 75cl.

NOTA DE CATA: Color rojo picota, aromas a fruta roja y negra de bosque, especiado, en boca en sedoso con taninos muy bien integrados, sedoso, y muy goloso.

