



Denominación de origen

Sierras de Málaga

Añada

2018

Crianza.

9 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%), Cabernet Sauvignon (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.

Aromas a fruta roja y negra de bosque, fresco con notas de hierba recién cortada.

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

Análisis

Graduación: 14.5% vol.

SO2 libre: 31 mg/l.

SO2 total: 65 mg/l.

Acidez total: 5,55 g/l (a.t.).

Acidez volátil: 0,57 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 0,51 g/l.

Encina del Inglés Tinto