



## Denominación de origen

Sierras de Málaga

## Añada

2018

## Crianza.

12 meses de crianza en fudres de roble francés Allier sin tostar y tostado medio, resto en botella.

## Tipo de botella.

Borgoña Autentique color musgo de 75cl. .

## Variedad de la uva

Tintilla de Rota (40%), Romé (15%), Syrah (45%).

## Elaboración

Elaboración en tinto, maceración larga, fermentación controlada a 25°C. en huevos de hormigón



## Payoya Negra

“ **Nuestro vino emblema, fruto del trabajo de recuperación de variedades autóctonas andaluzas. Un vino auténtico y con mucha personalidad** ”

Ana de Castro. Enóloga.

## Nota de cata

Color rojo picota con destellos violáceos.

Aromas a fruta negra de bosque, moras, grosella, especiado.

En boca es jugoso, sedoso con taninos maduros muy bien integrado, y un largo postgusto.

Un vino con una marcada personalidad del terreno y las variedades autóctonas de las que procede.

## Análisis

Graduación: 14,3% vol.

SO2 libre: 36 mg/l.

SO2 total: 57 mg/l.

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

Acidez volátil: 0,65 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 0,51 g/l.