



Denominación de origen

Sierras de Málaga

Añada

2019

Crianza.

10 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 (65%), Garnacha (35%)

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, fresco con notas de pimienta y nuez moscada.

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

Análisis

Graduación: 15% vol.

SO2 libre: 30 mg/l.

SO2 total: 62 mg/l.

Acidez total: 5,48 g/l (a.t.).

Acidez volátil: 0,61 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 0,32 g/l.

Encina del Inglés Tinto