


Grupo: Rodríguez de Vera
Bodega: Pituco Viticultor
Parcela: Las Zorreras
Municipio: Montealegre del Castillo
(Albacete)
Apelación: Denominación de Origen
Jumilla


Alcohol: 14,6%
Acidez total: 5,85 g/l
pH: 3,75
**Azúcares
residuales:** 0,59 g/l
SO² total: 65 mg/l
Certificación: Conversión a ecológico


Variedades: Monastrell 100%
Portainjerto: Pie franco
Edad viñedo: 90 años
Altitud: 1000m
Suelo: Calizo – (Dolomías del
Triásico)
Rendimiento: 3000 kg/ha
Viticultor: Pepe Rodríguez de Vera


Vendimia: Segunda quincena de
Octubre
Crianza: 12 meses
Tipo crianza: Barrica 225l roble
francés de 1 a 4 usos
Producción: 4.000 botellas
Salida al mercado: Primavera 2019
Consumo: Entre 2019 y 2039
Enólogo: Pepe Rodríguez de Vera

Añada: 2016


EAN13: 8414606368075
DUN14: 18414606367822

Tipo de caja: Cartón
Unidades por caja: 6 botellas
Dimensiones caja: 30,5cm x 17 cm x 24,5cm
Peso caja: 9 kg
Dimensiones palet: 1m x 1,20m x 1,50m
Unidades palet: 720 botellas
Peso palet: 1080 kg



Nota de cata

Vino tinto de parcela 100%
Monastrell de viñedos viejos en
pie franco. DO Jumilla

Apariencia

Vino tinto, de apariencia clara,
lágrima densa. Intensidad
media(+) de un color granate.

Fase Olfativa

Nariz limpia, de intensidad media
(+), con una presencia de fruta
negra madura, ciruelas, cacao,
torrefactos con una madera muy
bien integrada en el conjunto.

Fase Gustativa

En boca es seco, de acidez media,
alcohol alto, cuerpo medio (+) con
un tanino medio (+) maduro y
aterciopelado. La intensidad de
sabores es media (+) con recuerdos
a fruta negra, cacao y café amargo
que aporta una sensación de
longitud media (+) muy agradable.