



FUENTE DEL CIERVO

VITICULTURA Y ENOLOGIA:

La aventura de los socios de Casalobos comenzó con grandes inversiones en la reestructuración de viñedo y bodega para conseguir el objetivo final de elaborar un vino de gran calidad.

“Fuente del Ciervo” lo elaboran los enólogos de Casalobos a partir de viñas jóvenes y viejas cercanas, elegidas por su calidad y altitud entre 900 y 1.000 metros con pequeñas producciones en formación cordon royat.

SELECCION

La selección de la uva se realiza en tres etapas: en primer lugar, se seleccionan los racimos en el campo antes de la maduración y finaliza el proceso con la vendimia; la segunda selección se realiza en bodega donde se recibe la uva en una mesa de selección donde se retiran hojas y racimos no deseados. Una vez despalillada la uva, pasa por un nuevo control de calidad para que finalmente solo fermenten en bodega las más idóneas.

CRIANZA

Realizado exclusivamente por los enólogos de Casalobos en depósitos de acero inoxidable con la última tecnología como maceradores automáticos y cascadas interiores. La fermentación maloláctica se realiza en 18 tinas de roble francés de 10.000 litros y foudres de roble francés de 5.000 litros, que también se utilizan para realizar el coupage.

La crianza durante 6 meses en barricas de roble francés y americano de 225 L de tostado medio se lleva a cabo en un ambiente de temperatura y humedad controladas con el fin de conseguir la mejor calidad durante la estancia de nuestros vinos en madera. Tanto las barricas de roble francés como americano tienen menos de cuatro años.

AFINAMIENTO EN BOTELLA

Le sigue el embotellado para la mejora de la calidad, que permite afinar el vino, redondeándolo en botella para salir al mercado en el momento idóneo para su consumo.

VARIETADES & CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

40% Tempranillo 40% Syrah 20% Garnacha Tintorera

APARIENCIA: Brillante color rojo picota de capa alta con abundante lágrima.

AROMA: Aroma envolvente de cerezas y frutas del bosque con un toque elegante y ligeramente especiado, notas tostadas y ricas en sutilezas.

PALADAR: Largo y sabroso, armonioso, equilibrado con taninos elegantes y envolventes, y agradable postgusto tostado.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

De 12 to 14°C.

ANALISIS:

Alcohol: 14.0% +0.5

Acidez volátil gr/l: 0.55 +0.3

Total Acidity gr/l: 5.2 +0.4

Libre SO2 mg/l: 32 +10 Total

SO2 mg/l: 100+/- 30

PH: 3.50 +0.3

Azúcar gr/l: 1.5 +0.3

Puntos de color: 14.0 +1,5

ALERGENOS:

CONTIENS SULFITOS

LOGISTICA:

EAN botella: 8437026192006

Medidas de botella:

31.3 x (Conic 7.9-7.2cm)

Peso de botella vacía: 570 gr.

Cierre: Corcho natural.

Cápsula: Complejo