

FICHA TÉCNICA

AÑADA/VARIEDADES	2015 / Listán Negro.
VIÑEDOS	EL Chibirique.
EDAD	Más de 80 años.
SISTEMA DE CONDUCCIÓN	Espaldera y Cordón Trenzado.
VENDIMIA	Realizada manualmente en cajas de 16 kilos en la última semana de Septiembre.
FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA	En cubos abiertos de plástico con levaduras autóctonas.
FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA	100% en barricas de roble francés (Allier) de 500 litros de capacidad.
CRIANZA	10 meses en barricas de roble francés (Allier) de 500 y 228 litros de capacidad.
ALCOHOL	13,5% Vol.
pH	3,52
ACIDEZ TOTAL	5,30 g/l (en ácido tartárico)

TECHNICAL DATA

VINTAGE/VARIETIES	2015/ Listán Negro.
VINEYARDS	El Chibirique plots.
AGE OF VINEYARDS	More than 80 years old.
TRAINING METHOD	Double Cordon Royat and Cordon Multiple Trenzado.
GRAPE HARVEST	By hand in 16 Kg. crates in the last week of September.
ALCOHOLIC FERMENTATION	In open plastic vats, with wild yeasts.
MALOLACTIC FERMENTATION	100% in french oak casks 500 lts. volume (Allier).
AGEING	10 months in french oak casks 500 lts. and 228 lts. volume
ALCOHOL	13,5% Vol.
pH	3,52
TOTAL ACIDITY	5,30 g/l (in tartaric acid)

