



“La SABINA”
Denominación de origen Pago Guijoso

FINCA LA SABINA TEMPRANILLO

Nombre del vino:	Finca La Sabina Tempranillo
Tipo del vino:	Vino Tinto de la “Tierra de Castilla”
Zona de producción:	D.O. Pago Guijoso
Cosecha:	2021
Calificación D.O. a Cosecha:	Muy buena
Variedades de Uva empleadas:	100% Tempranillo
Envejecimiento:	12 meses en barrica roble francés
Tipo de botella:	Burdeos Troncocónica
Cajas y botellas:	Caja de 6 botellas de 75cl.
Grado alcohólico:	14% Vol.
Acidez Total:	6.10 g/l
pH:	3.33
Acidez volátil:	0,88 g/l
SO2 L/T:	12/53 mg/l

CARACTERÍSTICAS DE ELABORACIÓN

La vendimia de esta viña se realiza de forma manual, a primeras horas de la mañana, en cajas de 15 kilos. Se realiza una selección de la mejor uva en una mesa de selección, se encuba en nuestros depósitos autovaciantes de acero inoxidable hasta dejarla en 12 grados. Se macera 12 horas antes de aumentar la temperatura a 21 grados, cuya temperatura será la de la fermentación. El vino tendrá una crianza en barrica de 12 meses. Las barricas son de roble francés y de grano extrafino procedentes de las mejores tonelerías del mundo.

DATOS DE LA COSECHA

La cosecha 2021 se caracterizó por una primavera fresca y un comienzo tardío de la temporada estival, que se prolongó casi hasta finales de octubre. Las precipitaciones se situaron en la media anual de nuestra finca vinícola. Este patrón meteorológico provocó un retraso en el proceso de maduración. Nuestros vinos mostraron una muy buena madurez y niveles de alcohol ligeramente superiores.

NOTAS DE CATA

Color rojo picota intenso, con ribete y lagrima densa con destellos azulados que denotan integridad. En nariz predominan frutas rojas y negras maduras con toques ahumados que recuerdan especias y cuero, con un fondo lácteo. En boca es amplio y largo con una textura que recuerda al grano extrafino de la barrica donde hace su crianza; sedoso y envolvente.

