

3 PULSO 2009

Bodega del Jardín



3PULSO 2009

| | |
|----------------------|--|
| Variedad: | 90 % Tempranillo 10 % Garnacha |
| Viñedo: | Vaso 40 años Guyot simple 25 años |
| Harvest: | 10 sep. – 20 octubre |
| Fermentation: | a 30 °C durante 10 días |
| Crianza: | 15 meses en barricas |
| Alcohol: | 15 % Vol |
| Acidez: | 4,90 g/l ac. tartárico |
| Ph: | 3,80 g/l |
| Nota de Cata: | |
| Color: | Color intenso de cereza roja con notas violetas. |
| Aroma: | Una compleja nariz especiada con un toque de pimienta y ligeramente ahumado, abundantes de cerezas rojas, y notas de notas de chocolate y tabaco. |
| Boca: | Una entrada sedosa, potente y elegante, con un toque de fruta dulce y madura, y un final largo y vinoso, lleno de frutas rojas y tostadas. Un vino muy bien equilibrado y textural, y taninos de grano fino. |
| Bodega: | Bodega del Jardín pulsowines.es |
| Denominación: | VT Ribera del Queiles |

Para más información: info@pulsowines.es