

Pago de MARINACEA

CRIANZA | 2020

75 cl D.O. TORO

Color Rojo Cereza, limpio y brillante. En nariz es intenso, afrutado y elegante, con recuerdos de frutos rojos, tostados de la madera y especiado.

En boca está bien estructurado, carnoso, untuoso y persistente, con taninos amables y maduros en la que predominan la fruta roja y muy bien integrada la madera.



VARIEDAD 100% Tinta de Toro.



VIÑEDO en vaso marco de plantación 3x3 en secano.

CULTIVO ecológico.

SUELOS franco arenosos muy pobres.

RENDIMIENTO bajos sobre los 4.000 kgs por hectárea.



RECOLECCIÓN manual en cajas de 20 kilos.

SELECCIÓN estricta en mesa.



MACERACIÓN en frío durante 5 días.

FERMENTACIÓN en depósitos de acero inoxidable a 25 °C.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA en barricas de roble francés de 225 litros.

CRIANZA EN BARRICAS bordelesas de roble francés de 225 litros durante, al menos, 14 meses.

ESTABILIZACIÓN por frío.

FILTRACIÓN ligera por placas de celulosa antes del embotellado



CRIANZA EN BOTELLA mínimo 12 meses.

TEMPERATURA ÓPTIMA DE CONSUMO entre 15 y 18 °C

	FORMATO	PESO	ALTO	ANCHO	FONDO	CÓDIGO EAN
BOTELLA	BG Nova	1,17 Kg	29,6 cm	8,03 cm	-	8437002148911
CAJA	6 Botellas	7,33 Kg	31 cm	24,5 cm	17,5 cm	18437002148918
PALLET	Europallet	781	80 cm	120 cm	176 cm	-



MARINACEA
BODEGA Y VIÑEDOS

marinacea.com