

Zarraguilla



JOVEN

# BODEGAS ZARRAGUILLA

*Zarraguilla Joven 2012*

**Fecha vendimia:** Del 28 Septiembre al 15 de Octubre.

**Forma de vendimia:** Cajas de 20 kilos máximo.

**Edad del viñedo:** 8 años / 20 años.

**Tipo de suelo:** Arcilloso con piedra rodada.

**Variedad:** 100% Tempranillo. (Excepcional-adaptación. Seno peciolar cerrado, envés arañoso-velludo. Racimos compactos de doble hombro y tamaño medio. Vinos de fuerte coloración violácea, destacan aromas a mora que se conjuntan con frutos negros del bosque. Tanino estructurado a dulce en sobremaduración, acidez media.

**Elaboración:** Clásica con despallado.

**Fermentación:** depósitos de acero Inox de ,15000 kg, 20000 Kg y 25000 Kg aprox a 29°C/30°C.

**Maceraciones:** Remontados y bazuqueados diarios.

**Envejecimiento:** Una vez trasegado, con la fermentación malo-láctica terminada y filtrado, se inicia el embotellado.

**Barricas:** n/a.

**Botellas:** bordelesa ligera av verde.

**Trasiegos:** n/a.

**Total crianza:** No tiene.

**Embotellado:** Agosto.

**Producción:** 250000 Botellas.

**Alcohol volumetrico:** 14,5 % Aprox.

**Extracto seco:** 4.60 g/l.

**Acidez Total:** (Tartarico) 4.90 g/l.

**Acidez Volátil:** (Acetico) 0,65 g/l.

**Anhídrido sulfuroso total:** 89 mg/l.

**Anhídrido sulfuroso libre:** 10 mg/l.

**Azucares reductores:** 2,02 g/l.

**Densidad relativa 20/20:** 0,99383.

**Ph:** 3,85.

**Acido malico:** 0,12 g/l.

**Corcho:** Colmatado.

