



BODEGAS ZARRAGUILLA

Zarraguilla Roble 2011

Lugar de nacimiento: Los viñedos están situados en la denominación de origen protegida de Valtiendas la cual está formada por 16 municipios del noroeste de la provincia de Segovia que linda con las provincias de Valladolid por Peñafiel y Burgos por Nava de Roa. Nuestras viñas se encuentran a una altitud de 955m. sobre nivel del mar.

Fecha vendimia: Del 25 Septiembre al 23 de Octubre.

Forma de vendimia: la uva se recolecta a mano, seleccionan las uvas sanas y bien maduras transportándolas en cajas de 16 kilos máximo.

Podas o vendimia en verde: El aclareo de racimos se realiza en verano.

Edad del viñedo: 25 años / 30 años

Tipo de suelo: Terruño, arcilloso- calcareo con base piedra rodada que hace de filtro solar.

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 sobre-maduración, acidez media.

Elaboración: Clásica con despallado.

Fermentación: depósitos de acero Inox de 5000 Kg, 10000 kg, 15000 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, se inicia la crianza.

Barricas: Roble americano grano fino nuevo.

Botellas: bordelesa ligera negra.

Trasiegos: Cada tres meses.

Total crianza: Cinco meses.

Embotellado: febrero 2013.

Producción: 30000 Botellas.

Alcohol volumetrico: 14,5 % Aprox.

Extracto seco: 31.00 g/l.

Acidez Total: (Tartarico) 4.50 g/l.

Acidez Volátil: (Acético) 0,72 g/l.

Anhídrido sulfuroso total: 79 mg/l.

Anhídrido sulfuroso libre: 13 mg/l.

Azúcares reductores: 2,4 g/l.

Densidad relativa 20/20: 0,996.

Ph: 3,76.

Acido málico: 0,1 g/l.

Corcho: Natural primera.

