



## Linea Alimentacion El Segoviano

El mismo vino que en Altamania, pero vestido y destinado sobre todo al turismo, ya que la etiqueta es el acueducto de Segovia hecho con vino. Vino que vendemos en la capital y provincia en línea de alimentación, tiendas de productos de la tierra y grandes superficies. Algunos restaurantes Segovianos de otras comunidades lo tienen como referencia a su tierra y lo sirven como vino de la casa. No olvidemos que por ser mas barato, no es peor vino.

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 despalillado.

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.

Embotellado: Agosto. Producción: 250000 Botellas.

Alcohol volumétrico: 14,5 % Aprox.

Ácido malico: 0,12 g/l.

Corcho: Colmatado

Visual: limpio, brillante, capa alta, color picota madura, ribete violáceo..

Nariz: intensidad media, aroma varietal, fruta escarchada, espirituoso, fondo mineral.

Boca: potente, estructurado, frutal, un poco alcohólico y una magnífica acidez, largo.