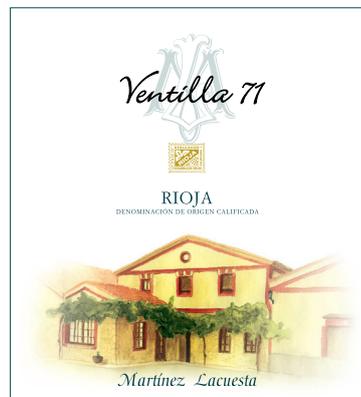




VENTILLA 71 2015



Vino procedente de una vendimia selectiva y de una cuidadosa elaboración. Fermentado en tinas de roble francés, ha pasado 14 meses en barricas nuevas de roble francés y americano hasta su embotellado. Precioso color de intenso carmín, de buena capa, con tonos prusia de fondo. En nariz, apenas se aprecia la madera por lo bien integrada que está con el vino. Frutas maduras con toques de pastelería. En boca es carnoso. A su paso desaparece la suave astringencia y el tanino se integra muy bien. Muy potente, pero muy elegante.

Descorchar 20 minutos antes.

Uvas: Tempranillo 100%

Producción limitada a 6.500 botellas de 75 cl.

ZONA DE PRODUCCIÓN	Rioja Alta
CALIFICACIÓN COSECHA	Muy Buena
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA	14,4 % Vol.
ACIDEZ TOTAL	3,9 gr/l.
ACIDEZ VOLÁTIL	0,77 gr/l.
SUFUROSO TOTAL	71 mg/l
AZÚCARES REDUCTORES	1,8 g/l
PRESENTACIÓN	Caja 6 botellas. Botella 75 cl.

