



FICHA TÉCNICA COMERCIAL

José Manuel Corrales 2023

Viñedos Viejos de 40 y 100 años
Parcelas en terrenos cuarcíticos de origen volcánico y arcillo-calcareos
Variedad Tempranillo
Cultivo Secano
Aclareo de racimos
Producción media 700 gramos por cepa o 1120 kg por hectárea
Vendimia manual en cajas
Despalillado
Selección manual de las uvas
Maceración pre-fermentativa a 3º durante 5 días
Fermentación alcohólica a 25ºc
Crianza en Barrica de Roble Francés nuevo 14 meses
Embotellado



Datos Analíticos

Grado Alcohólico	15 % vol
Azúcares Reductores	2,5 gr/lit
Acidez Total	5,6 gr/lit
Acidez Volatil	0,57 gr/lit
Sulfuroso Libre	29 mgr/lit
Sulfuroso Total	90 mgr/lit
Ph	3,56
I.C.	19
I.P.T.	93

Temperatura de Servicio y Maridaje

Servir fresco, entre 14-18 ºc

Ideal con Quesos curados y Embutidos Selectos, Guisos de Caza Mayor
Espectacular con Carnes Rojas, Cortes de cerdo ibérico, y Cordero Manchego a la brasa.