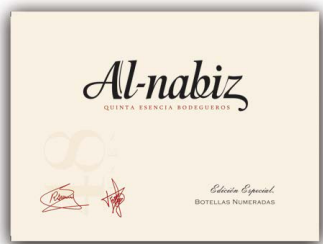




QUINTA ESENCIA
BODEGUEROS

www.bodeguerosquintaesencia.com



AL-NABIZ BLANCO 2012

VINO DE ESPAÑA

NOTA DE CATA

Presenta un bonito color amielado.

Complejo y expresivo varietal verdejo que no deja indiferente al catador, salino y picante con notas oxidativas pero no asidrado.

Boca marcada. Untuoso y profundo. Fácil de beber.

El enólogo:

Ramiro Carbajo Del Río

BODEGA

Elaboramos en instalaciones alquiladas, con nuestros depósitos.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Nombre del vino y cosecha:

Al-Nabiz Blanco 2012.

Zona o denominación de origen:

D.O. Vino de España.

Director técnico:

Ramiro Carbajo del Río.

Producción:

1.000 botellas.

Viticultura:

Se elabora este vino con la variedad Verdejo, procedente de un viñedo controlado de 30 años, en formación de espaldera, situado en el término municipal de Rueda (Valladolid). Altitud de 761 m.

El 2012 está marcado por una sequía a lo largo de todo el año, unas malas brotaciones por las heladas, las altas temperaturas del verano y las lluvias de finales de Septiembre. Lo que hicieron que la vendimia fuera bastante irregular y muy selectiva. Para este vino, hicimos aclareos de hojas y racimos para conseguir una óptima maduración de las uvas; buscando concentración de azúcares y complejidad.

Suelo:

De terreno cascajoso con textura arenolimososa, de buena aireación y drenaje.

Edad del viñedo:

30 años.

Conducción del viñedo:

Espaldera.

Vendimia:

Se comenzó y terminó el mismo día 26 de septiembre, en cajas de 15 kg.

Variedad:

Verdejo.

EMBALAJE

Formato:

Caja de cartón de 6 botellas.

Maceración pre-fermentativa

Duración:

12 horas

Temperatura:

3°C.

Fermentación alcohólica

Duración:

20 días.

Temperatura:

14°C.

Fermentación maloláctica

No se realiza.

CRIANZA EN DEPÓSITO.

Capacidad:

100 litros.

Utilizamos las barricas de 100 litros con las que hacemos nuestro aguardiente NABATEO, para envejecer estáticamente y sin rellenos este vino en ellas durante 4 años.

ANÁLISIS:

Contenido alcohólico:

13% vol.

Acidez total:

5,4 g/litro. vol.

Azúcar residual:

<2g/litro.

Ph:

3,42.

Clarificación:

Natural con frío y estancia barrica.

Filtrado

0,45 micras al embotellar.

BODEGUEROS QUINTA ESENCIA.

C/ Eras nº 37, 47520 Castronuño (Valladolid), España. info@bodeguerosquintaesencia.com.

Florentino Ferrín García - T: +34 605 887 100 - E: ferrin@bodeguerosquintaesencia.com / Ramiro Carbajo del Río - T: +34 609 053 422 - E: ramiro@bodeguerosquintaesencia.com