



BODEGAS Y VIÑEDOS CASADO MORALES SC 01306 LAPUEBLA DE LABARCA T:+34945607017 F:+34945063173

CASADO MORALES TEMPRANILLO VENDIMIA 2014

Viticultor: Javier Casado Morales / **Elaborador:** Joseba Casado Morales

Variedad de Uva: Tempranillo 90%, Graciano 10%

Contenido Alcohólico: 14°



Nombre del Viñedo: Los Monjes – Las Llanas

Edad del Viñedo: 42 años

Viñedo: Un único viñedo. Lapuebla de Labarca-Laguardia (Rioja Alavesa). Altitud: 550 m. Ladera en pendiente. Suelo de tipo franco-arcilloso por su textura y arcillo-calcáreo por su composición. Subsuelo muy orgánico pero pobre, con diferentes capas de roca caliza-blanca.

Vinificación Elaboración tradicional 100 % despalillado.

Maceración pre-fermentativa durante 5 días a 6°C. de temperatura, realizando remontados muy suaves y con ligera aireación durante esta fase.

Fermentación alcohólica: De 8 a 10 días con control de temperatura entre 25°C y 28°C., realizando 2 ó 3 remontados diarios en su primera fase y terminando con un remontado.

Maceración pos-fermentativa: durante 18 días. Descubado el 50% directamente a barrica nueva de roble francés donde realizará la fermentación maloláctica y permanecerá en contacto con las lías finas durante los 6 primeros meses. El otro 50% hace la fermentación maloláctica en depósitos de hormigón donde se le hacen remontados semanales durante dos meses, con microaireación controlada.

Envejecimiento:

Barrica: 14 meses en barricas de roble Francés

Botella: 8 meses en botella con continuos controles de cata



91 Points
