



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

## **NOBLEZA 2016**

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

**Variedad de Uva:** Tempranillo 90% y Viura 10%

**Contenido Alcohólico:** 14°



**Viñedo:** Es nuestro viñedo de altitud más baja 430 metros, cercano a la orilla del río Ebro. El suelo es de estructura de cantos rodados y de arena arcillo ferrosa, con la combinación caliza propia de las piedras. Hasta su llegada al subsuelo se encuentran diferentes capas de arena que contienen pequeñas partículas de hierro y granito. El subsuelo está formado por pequeñas piedras redondas formando así una estructura gravosa, con alto contenido d minerales. El pH es menor a 5, por lo que el vino será con mayor carga tanto frutal como alcohólica y de una acidez baja.

### **Vinificación:**

Recepción de la uva para su posterior selección y encubado de uva entera, en depósito de acero inoxidable.

Pre-fermentación en frío de 3 días a 6°C.

Maceración de uvas enteras durante 8 días a una temperatura máxima de 24°C.

Remontados cortos y frecuentes, durante los primeros días con aireación.

Posteriormente se procede al pisado de la uva donde el mosto/vino extraído, con una nueva extracción de azúcares por la rotura de los granos enteros, terminará la fermentación en depósito de acero inoxidable a una temperatura controlada no superior a los 20°C, que se alargará durante 6 días más.

**Nombre del Viñedo:** Esperal y Arrastradero

**Edad del Viñedo:** 30 años

**Envejecimiento:**  
Vino joven