



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

NOBLEZA DIMIDIUM 2015

Viticultor: Javier Casado Morales
Elaborador: Joseba Casado Morales

Variedad de Uva: Tempranillo 100%

Contenido Alcohólico: 13,8°



Viñedo: Propio, Uvas procedentes de un único viñedo situados en el término de Lapuebla de Labarca. (Rioja Alavesa), a una altitud de 460 m. Combinación de suelos aluviales de carácter franco-arenoso y calizo, de color blanco-ocre. Tenemos un suelo rico en minerales de gran contenido de carbonato cálcico 18%, con un pH muy superior a 7. La estructura del subsuelo está formada por varias capas de roca blanca y arena caliza, con alto contenido mineral.

Vinificación:

Selección en bodega mediante cinta de selección.

30 % Maceración Carbónica de larga extracción (18 días).

70 % Elaboración tradicional, despalillado. 25 días de maceración con los hollejos.

Remontados diarios, al principio mucho más energéticos y disminuyendo la frecuencia en los últimos días.

Fermentación con temperatura controlada (22°C. Maceración Carbónica y 28°C elaboración tradicional).

Envejecimiento:

Barrica: 4 meses en roble Francés (80%) y Americano (20%)

Botella: 6 meses con continuos controles

Nombre del Viñedo: Hoya del Corral

Edad del Viñedo: 18 años