

BARCOLOBO

LACRIMAE RERUM



Análisis |

Alcohol: 14% Vol
Azúcar residual: <2g/L
Acidez total: 6,1 g/L
Ph: 3,5

Packaging |

Botella Tronco
cónica
Tapón corcho
natural
Caja cartón de 6 botellas

Alérgenos | Contiene Sulfitos

Tipo de vino | Rosado

Cosecha | 2021

Denominación | I.G.P. VinodelaTierradeCastillayLeón

Varietales | Tempranillo 100%

Viticultura | Viñedos propios en espaldera, de 20 años, situados en la Reserva Natural "Castronuño - Vega del Duero". Altitud de 705 m. Suelos franco-arenosos, con canto rodado en superficie y poca materia orgánica. 2021, nos trajo un invierno cálido que dio paso a un verano seco. La calidad de uva fue muy buena con una disminución media de la producción muy acusada, esto fue debido inicialmente a la borrasca Filomena, que ocasionó heladas y algún pedrisco, y posteriormente a las lluvias y alguna granizada en las postrimerías de agosto comienzos de septiembre. Estas condiciones lejos de ir en detrimento de la calidad de la uva ayudaron mejorarla, obteniendo una maduración óptima. La vendimia de estas uvas tuvo lugar el 30 de agosto, se realizó manualmente en cajas de 15 kg que se trasladaron a cámaras frigoríficas, con el fin de mantener sus aromas íntegros y evitar procesos de oxidación o fermentaciones espontáneas durante su procesamiento.

Elaboración | Selección de racimos en bodega. Uvas despalilladas sin estrujar. Sangrado directo a barricas de roble francés desde depósito de acero inoxidable. Fermentación alcohólica a 11,5°C durante 19 días en cámara refrigerada, con levaduras indígenas.

Crianza | Barricas de roble francés de varios usos (225L), de grano muy fino y tostado medio. Tiempo de permanencia en barricas de 5 semanas. Un trasiego coincidente con los cambios de luna. Una vez embotellado el vino afina en botella antes de su comercialización.

Cata | Color fresa acida, brillante y atrapador. Notas a fruta madura, fresa, plátano en nariz, vibrante en boca con sabor a piruleta de fresa, goloso a la vez que estructurado con una acidez que limpia el paladar. Final refrescante y con chispa.

Producción | 3.120 botellas de 75 cl.

Recomendaciones | Servir entre 14 y 16 °C en copa amplia para que exprese todos sus aromas. Ideal para acompañar guisos, embutidos, carne mechada o quesos semicurados.

*Nacido en la Reserva Natural
"Riberas de Castronuño - Vega del Duero"*



BARCOLOBO

Finca La Rinconada · Ctra. San Román de Hornija, s/n · 47520 Castronuño (Valladolid)
info@barcolobo.com · www.barcolobo.com