



# Joven Roble

Jahrgang: Roble 2012  
Rebsorten: Tempranillo  
Alter der Rebstöcke: 18 Jahre  
Lage: Pago la Asperilla  
Pflanzform: aufrecht seit 18 Jahren  
Lage des Weinbergs: Peñafiel  
Bodenbeschaffenheit: kalkhaltiger Lehmboden  
Durchschnittsertrag: 3000 kg/pro Hektar

Vinifizierung:

Weinlese: von Hand mit anschließender Auslese am Sortiertisch.

Maischung / Gärung:

- Vorgärung der Maische: 2 Tage
- Alkoholische Gärung: 7 Tage bei 26 °C
- Nachgärung der Maische in Edelstahltanks
- Temperaturkontrollierte malolaktische Gärung bei 18 °C
- Ausbau: 9 Monate im Barrique
- Barriques aus amerikanischer und französischer Eiche
- Alter der Barriques 2 bis 3 Jahre
- Mittleres Toasting
- Flaschenabfüllung im April 2012

Filtration: Natürliches Dekantat

Weitere Merkmale:

Alkoholgehalt: 13.5% vol.  
Gesamtsäuregehalt: 4.8 gr/l  
Reduktionszucker: 0.8 gr/l

