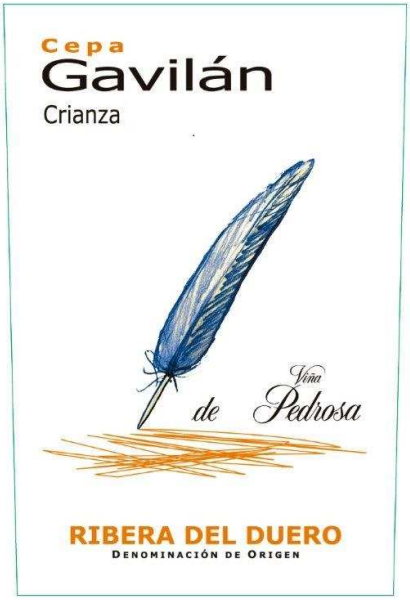
Ficha Técnica

Cepa Gavilán Crianza 2016

- Variedad: Tinta del País (Tempranillo) 100%
- Permanencia en barrica: 12 meses
- Tipo de barrica: roble francés y americano.
- Recogida manual
- Fecha de Embotellado: Enero 2018
- Consumo: próximos 6-8 años
- Temperatura de servicio: 15-16º C.
- Rendimiento por hectárea: 4500 kg.
- Edad del viñedo: 10-20 años



- Alcohol: 14 % Vol.
- Acidez total: 5.78 gr. /L.
- Ácido acético: 0.68 gr. /L.
- pH: 3.55
- Extracto Seco: 32 gr. /L.
- Azúcares residuales: 1.4 gr. /L.

Nota de cata:

Vista: Rojo picota, violáceo, de capa alta y brillante. Abundante lágrima teñida.

Olfato: Limpio y de gran intensidad en nariz. Aroma de fruta madura, balsámicos, torrefactos, especiados, con un fondo mineral. Madera muy bien integrada en el conjunto del vino y denota gran equilibrio.

Gusto: En boca es sabroso, potente, frutal, con taninos nobles, que dan al vino una gran opulencia y concentración. Vivo, con sensaciones de fruta, mentolados, cacao, tostados, torrefactos y minerales.