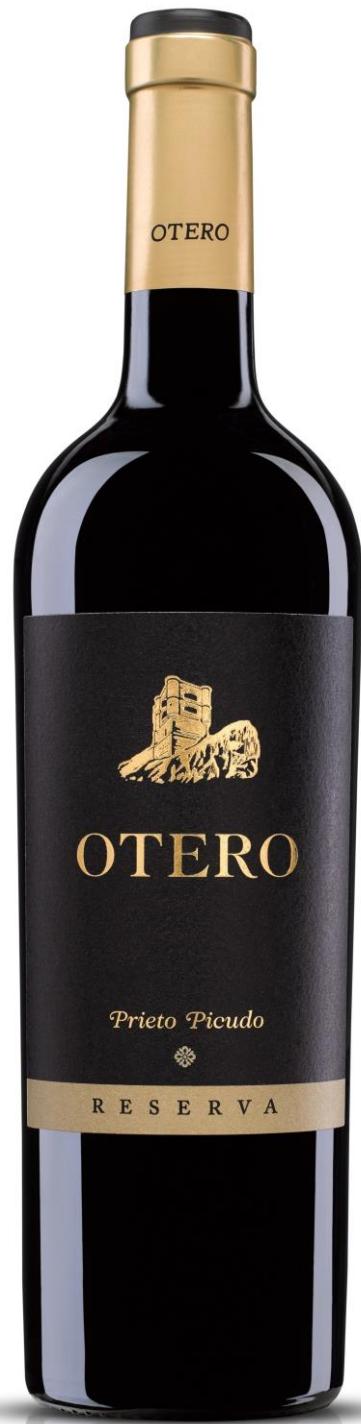




OTERO

Reserva 2016



VARIEDAD: Prieto Picudo

TIPO DE VINO: Tinto Reserva

CATEGORÍA DEL VINO: D.O.P. Valles de Benavente

ZONA DE PRODUCCIÓN: Benavente (Zamora)

ELABORACIÓN:

Vendimia manual en cajas de plástico de 20 kilos. Las uvas despalilladas y ligeramente estrujadas, se mantuvieron durante 12 días en maceración en depósitos de acero inoxidable, con dos remontados diarios y una temperatura de 25°C. Tras el descubado, realizó la fermentación maloláctica en depósitos de nuestra bodega subterránea y posteriormente ha sido envejecido durante 24 meses en barricas de roble americano y francés.

NOTA DE CATA:

Rojo cereza oscuro con destellos granates. En nariz aromas profundos a frutos oscuros bien equilibrado con roble y especias. En boca delicadas notas especiadas y balsámicas, con buena acidez. Los taninos están bien integrados con la fruta.

ANALÍTICA:

GRADO ALCOHÓLICO: 14,70% vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,09 g/l

AZÚCARES REDUCTORES: 1,90 g/l

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,53 g/l



PRESENTACIÓN:

Caja de Cartón de 6 ó 12 Botellas de 75 cl.



PREMIOS:

- ✓ Zarcillo de Plata 2025
- ✓ Medalla de Gran Oro – Concurso “VINESPAÑA 2024”