



Finca VALLEOSCURO

Tinto

VARIEDAD: 100% Mencía

TIPO DE VINO: Tinto Joven

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

ZONA DE PRODUCCIÓN: Benavente (Zamora)

ELABORACIÓN:

Las uvas proceden de nuestro viñedo familiar situado en el término de Benavente a una altitud de 775 metros. La vendimia nocturna nos permite controlar la temperatura desde el comienzo de la elaboración. Las uvas despalilladas y sin estrujar, se mantuvieron durante 7 días en maceración en depósitos de acero inoxidable, con dos remontados diarios y a una temperatura de 20/22°C. Tras el descubado, realizó la fermentación maloláctica en depósitos de nuestra bodega subterránea.

NOTA DE CATA:

Rojo cereza con ribetes violáceos. Frutas rojas y negras silvestres con un fondo mineral. Sabroso en boca con taninos muy suaves y ligeramente golosos.

ANALÍTICA:

GRADO ALCOHÓLICO: 13,09% VOL

ACIDEZ TOTAL: 4,79 g/l

AZÚCARES REDUCTORES: 2,30 g/l

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,35 g/l



PRESENTACIÓN:

Caja de Cartón de 6