



EL ESPINAL

VINO TINTO
2019

Este vino es parte de una colección de vinos auténticos y sinceros que rinde homenaje a Miguel Ángel Mato, nativo de San Vicente de la Sonsierra, labrador apasionado y viticultor emérito. A través de esta colección queremos resaltar el carácter único de sus mejores parcelas y valorizar el trabajo del hombre, componente primordial de la noción de terroir junto al suelo y al clima.

AÑADA

La añada 2019 no presentó mayores contratiempos climatológicos. Fue más bien una añada seca con pocas precipitaciones que permitieron gozar de un estado fitosanitario excelente a lo largo de todo el ciclo. Estas condiciones impusieron a las viñas un desarrollo vegetativo de poco vigor, resultando los racimos de talla pequeña y poco peso. Los vinos del 2019 son estructurados y equilibrados con muy buena expresión aromática.

TIPO DE VINO

Tinto Seco

VARIEDADES

Maturana Tinta (Castets) 100%

VIÑEDOS

- El Espinal – San Vicente de la Sonsierra – 30 años de edad – Arcillo Calcárea
- 650 metros de Altitud, Orientación Sur, en las faldas de la Sierra Cantabria

VENDIMIA

- 25 de Octubre de 2019
- Manual en cajas de 15 Kg

ELABORACIÓN

- Vinificación Integral a baja temperatura (22°C)
- Maceración – 12 semanas

CRIANZA

- Barricas de roble francés usadas de 600 litros
- 12 meses

PACKAGING

- Tapón de corcho natural
- Cajas de madera de 6 botellas

PRODUCCIÓN

- 1,400 botellas de 75 Cl.

NOTAS DE CATA

Color Violáceo brillante. Aromas de fruta negra (mora, arándano), pimienta blanca y regaliz. Redondo y especiado en boca, pimienta negra especialmente. Potente, final de boca muy fresco, de carácter atlántico.

GASTRONOMIA

Charcutería, Cecina y jamón ibérico en particular. Pulpo a la gallega, guisos con salsas picantes o cualquier carne a la parrilla.

TEMPERATURA DE CONSUMO

16°C

DATOS ANALITICOS:

GRADO ALCOHOLICO	14,00 %
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO)	5,58 g/l
ACIDEZ VOLATIL	0,58 g/l
pH	3,55
SULFUROSOLIBRE	12 mg/l
SULFUROSO TOTAL	29 mg/l

BODEGAS
EXOPTO



D.O. Ca RIOJA

BODEGAS EXOPTO
CTRA D'ELVILLAR 26
01300 LAGUARDIA – ÁLAVA – ESPAÑA
TFNO. +34 650 21 39 93 – info@exopto.net