

LERMA SELECCIÓN



LERMA SELECCIÓN RESERVA 2007. TEMPRANILLO 100%
PRODUCCIÓN: 4.500 BOTELLAS (75CL.)

VIÑEDO

Uvas de viñedos de más de 80 años de la variedad tempranillo en suelos de cascajares y laderas orientadas al sol.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimia a mano con un punto de sobremaduración en cajas de 15 Kgs. Los racimos pasan por la mesa de selección y a continuación se despalillan, las uvas son encubadas en pequeños depósitos de acero inoxidable.

FERMENTACIÓN

Se hace una estabilización durante cinco días en frío y después comienza la fermentación alcohólica a temperatura superior a 27 °C. Se prosigue con el proceso natural de segunda fermentación en barrica de roble francés sobre sus propias lías proporcionando un toque muy untuoso y duradero. Manteniéndolo con sus lías durante 14 meses, el trasiego se realiza sin medios mecánicos y vuelve a barricas para su estabilización natural.

ANÁLISIS SENSORIAL

VISTA: Color rojo cereza con toques brillantes, capa alta.

NARIZ: Por su gran punto de madurez encontramos fruta rosa madura. Toques muy expresivos del aporte del roble apareciendo aromas de torrefactos y recuerdos de café

BOCA: Entrada suave y persistente, sin gustos agresivos dando mucha amplitud. Al final frutas maduras (grosellas) que estimulan los sentidos.

FECHA DE CATA

Marzo 2010

Grado Alcohólico	14° Vol.
Acidez Total	5,19 gr/L.
Acidez Volátil	0,56 gr/L.
Libre (SO ²)	29 gr/L.
PH	3.66

