
Ficha Técnica

Selección de Tintos 2016

Línea. Origen

Duquesa Valle de San Vicente, Baja California. México.

Cultivares

Tempranillo 60%
Malbec 30%
Pinot Noir 10%

Botella

Bordelesa.

Corcho

Natural 24X45 mm.

Color

Verde Antiguo

Impresión de Logo en costados

Sin impresión de añada en tops

Tipo

Standard, 750 ml.

Cápsula

Negra standard

Análisis físico-químicos.

Alcohol	13.7 % v/v
Ph	3.68
Acidez Total	5.7 g/l ácido tartárico
Acidez Volátil	630 ppm
Materia Reductora	2.3 g/l
Fermentación Maloláctica	Sí
Estabilidad Tartárica	Estable

AQUÍ FOTO DE BOTELLA

Temperatura de Servicio

15-16° C

Añada

Año con precipitaciones que se mantuvieron muy por bajo de la media con 60 mm de agua caída principalmente concentradas en los meses de enero, febrero y marzo, sin embargo hubo condiciones de alta humedad en los meses de Julio y Agosto. Este año tuvo un invierno con temperaturas mínimas medias, bajas principalmente en Diciembre, la primavera llegó muy prontamente y con una condición de altas temperaturas. El verano fue muy tradicional, ya que se estableció en Julio con temperaturas altas y sin precipitaciones considerables.

Vinificación

Los cultivares fueron cosechados a mano y fermentados en tanques de acero inoxidable en forma separada a temperaturas de no más de 24-26°C donde también realizaron la fermentación maloláctica. Posterior a esto se ensamblaron, se clarificó estabilizó y filtró previo a envasar.

Comentarios del Enólogo Héctor Leonardo Villaseñor Neira.

Vino de un atractivo color rojo violáceo tenue; brillante y limpio, con ribetes de tonalidad rubí. De nariz afrutada con aromas que recuerdan principalmente las frutas rojas del bosque: zarzamoras, fresas, frambuesas, grosellas y cerezas; aromas de hojarasca, eucalipto y mentol. En boca se muestra con una intensidad liviana de sus taninos. Es un vino correcto, de estructura media y final seco.

Maridaje.

Vino que acompaña en excelente forma platos de carnes blancas como pato, pollo y pescado azules como salmón y atún; pastas, salsas especiadas, carnes rojas magras.

Producción.

Esta añada produjo un total de 12,228 botellas de 750 ml.