



Palacio Quemado La Acilates 2015

PALACIO QUEMADO



SINGLE ESTATE VINEYARD WINES

VINO

LOS ACILATES

VARIEDAD

ENSAMBLAJE DE VARIEDADES PROCEDENTES DE UNA SOLA PARCELA DE NUESTRA FINCA PALACIO QUEMADO

AÑADA 2015

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VINO DE LA TIERRA DE EXTREMADURA

SUELO

Orientación norte y con suelos principalmente calcáreos con una capa arcillosa en profundidad de fuerte pendiente

VINIFICACIÓN

La fermentación alcohólica de manera espontánea con levaduras autóctonas, en depósitos de hormigón con una posterior fermentación maloláctica en barrica. El vino se afinó durante 12 meses en pequeños fudres de roble francés de cuarto vino de 500 litros, procedentes de los bosques de Allier, Vosges y Nevers, con un año más en botella

CATA

COLOR: Rojo picota, bien cubierto.

NARIZ: Gran complejidad con notas florales en primer plano, para dar paso a un fondo mineral con toques especiados..

BOCA: Amplio, con volumen y equilibrado dejando un final largo y sedoso. Muy elegante

Alcohol: (%Vol.): 14%

Acidez total: (g/l ac. tartárico): 5,20

Azúcares: (g/l): < 2,5

pH: 3,57

MARIDAJE

Carnes rojas a la brasa, presa ibérica, platos de cuchara

TEMPERATURA DE SERVICIO

16°-18° C

PACKAGING

BOTELLA: 75 cl. CAJA: 6 Botellas

PUNTUACIONES