

# FINCA LA ENCINA

## FICHA TÉCNICA

### DATOS COMERCIALES

**Nombre**

FINCA LA ENCINA

**Bodega**

BODEGAS Y VIÑEDOS HERAS CORDÓN

**Producción**

4.900 botellas

**Grado alcohólico**

14,5% vol.

**Variedades**

100% Tempranillo

### VIÑEDO Y ELABORACIÓN

**Descripción**

Viñedo ubicado entre los municipios de Lapuebla de Labarca y Laguardía, en el paraje de “El Acerado”, a unos 540 metros de altitud.

**Edad del viñedo**

Viñas plantadas en 1975.

**Suelos**

Suelos pobres arcillo – calcáreos, influyendo las raíces de la encina bicentenaria que preside la finca.

**Vendimia**

Vendimia manual realizada en cajas de 20 kilos. Se llevó a cabo el 12 de octubre de 2019.

**Vinificación.**

Despalillado del 100% de la uva sin estrujado, y posterior fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable durante 10 días. A continuación, suave prensado en prensa manual.

Realiza la fermentación maloláctica en barricas de roble francés de 300 litros

**Envejecimiento**

Crianza durante 20 meses en barricas nuevas de roble francés y americano de 225 y 300 litros.

**Embotellado**

22 de Julio de 2021.

### NOTAS DE CATA

**Fase visual**

Color rojo cereza intenso con irisaciones violetas. Limpio y brillante.

**Fase aromática**

Nariz compleja con presencia de frutas rojas y negras muy nítidas acompañadas de toques minerales, influencia de la composición caliza de los suelos del viñedo.

**Fase gustativa**

Vino potente y amplio en boca, con taninos firmes, pero no agresivos. Vivo, y al mismo tiempo, con un gran equilibrio entre cuerpo, acidez y alcohol. Postgusto frutal, muy expresivo y persistente.

**Temperatura de servicio**

16-18°C

