

FICHA TÉCNICA VINO | Umbral Tinto 2021

VARIEDAD

- Mezcla de varietales Cabernet Sauvignon y Merlot provenientes de nuestro viñedo ubicado en la Cañada del Trigo en Valle de Guadalupe, Baja California.

VINIFICACIÓN

- Cosecha y selección manual de racimos. Fermentación en tanques de acero inoxidable a temperaturas controladas entre 28°C y 30°C, para finalizar la fermentación alcohólica a temperaturas mas bajas y procedes a una larga maceración post fermentativa. La fermentación maloláctica tuvo lugar en forma espontanea en barricas de roble francés de segundo uso, para luego añejarse durante 6 meses en las mismas. Se realizó entonces el ensamble y embotellado y se llevó a sala de cavas para su evolución en botella.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

- Vino color granate oscuro, con ribetes rubí; nariz intensa con aromas de ciruela, frutos secos tostados, casís, chocolate oscuro, fresas, higos y tabaco. En boca tiene una entrada aterciopelada que evoluciona con gran frescura, bien equilibrada con taninos marcados pero no secos, dejando un sabor largo a notas de ciruela, frutos del bosque y tabaco.

ANÁLISIS

Alcohol	13.9%
pH	3.3
Acidez total	6.15 g/l
Acidez volátil	0.53 mg/l
Azúcar residual	2.3 g/l

PRESENTACIÓN – 750ml
CORCHO NOMACORC – 23x44mm
PRODUCCIÓN TOTAL – 6,300 botellas
CAPACIDAD DE AÑEJAMIENTO – 10 años

MARIDAJE SUGERIDO
Tablas de quesos y carnes frías, arrachera al grill, pizzas a la leña, pasta bolognesa.

TEMPERATURA DE SERVICIO 16°C

