

FICHA TÉCNICA

MALDITO PARNÉ

VINO TINTO DE LA O



CATA

VARIEDAD TINTA DE TORO (NO TEMPRANILLO)

CRianza 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE

VIÑEDO PAGO DE LA JARA CAMINO DE BARDALES

RENDIMIENTO MEDIO 4.000 KG/HA

SUELO ARENAS DE GRANO FINO, CON ESCASOS CASCAJOS. POBRE Y CALIZO CON ARCILLAS PROFUNDAS.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA 14 VOL

PRODUCCIÓN MEDIA 5.000 BOT



VISUAL

CAPA MEDIA- ALTA, ROJO RUBI MEDIO. LIMPIO Y CRISTALINO



OLFATIVA

INTENSIDAD MEDIA- ALTA, BUENA CANTIDAD DE FRUTA ROJA Y NEGRA, GROSELLA, MORAS. NOTAS MUY FLORALES DESDE EL COMIENZO, VIOLETAS, LILAS.



GUSTATIVA

ESTRUCTURA MEDIA, CIERTA POTENCIA DILUIDA EN UNA ACIDEZ MUY LLENA. (DOLBY SURROUND) FRUTAL EN BOCA, EQUILIBRADO Y LIGERO. POTENCIAL DE GUARDA