

TEMPRANILLO

SENDA

2 0 1 4

Indicación Geográfica Protegida:

Vino de la Tierra de Castilla.

Añada: 2014.

Varietal: Tempranillo 100%.

Producción anual: 60.000 botellas.

Edad del viñedo: 25 años.

Tamaño del viñedo: 15 ha.

Rendimiento kg/hectárea: 5.000 kg/ha.

Altitud: 625 m.

Suelo: Arcilla, roca, guijarros y arena.

Elaboración: Empleamos 20% de uva entera, sin estrujar y se realizan dos "delestages" por fermentación. La crianza, de 4 meses, se realiza en barricas de Roble americano.

NOTA DE CATA

Color cereza, intenso. A la **nariz** se presenta como un conjunto aromático donde destacan las notas especiadas, hierbas secas, café, fruta madura y mantequilla fresca. En **boca** es suave en el ataque, cálido, ligeramente astringente, equilibrado y carnoso.

Graduación alcohólica: 14%.

Ph: 3,5.

Acidez total: 5,2.

Azúcar residual: <2 g/l.

Premios: 2017: 92 points James Suckling. Gold Medal - Asia Wine Trophy. Silver Medal - Berliner Wein Trophy 2011: 88 points - Wine Advocate. 2008: 90 points - Wine Advocate.

Comentario: Para la elaboración de Senda 66 Tempranillo, elegimos las parcelas situadas en el corazón de Casas de Los Pinos dónde el terreno, cubierto de canto rodado, presenta una estructura arenosa, ligeramente calcáreo y con una capa de arcilla en el subsuelo.



"La Senda se traza con el paso del tiempo y de los caminantes. Como el cura que la recorría por el aprecio que sentía por los vinos de la localidad"

BOTELLA: Borgoña.
Capacidad: 0,75 cl.
Altura: 300 mm.
Peso llena: 1137 g.
EAN: 8437008528052

CAJA
Nº Botellas por caja: 12.
Dimensiones: 333x250x304 mm.
Peso llena: 14,17 kg.

PALLET AMERICANO: VMF
Nº botellas por pallet: 840.
Nº cajas por pallet: 70.
Nº bases por pallet: 5.
Peso pallet lleno: 1017 kg.

EUROPALLET
Nº botellas por pallet: 600.
Nº cajas por pallet: 50.
Nº bases por pallet: 5.
Peso pallet lleno: 720 kg.