



MAITE GEIJO VINOS

• VINOS QUE TE CREAN •

ACONTIA 12

CALIFICACIÓN AÑADA Muy buena.

CATEGORÍA Vino tinto.

CRIANZA 12 meses en bodega de Roble Español Navarro

CRIANZA EN BOTELLA 12 meses.

D.O. Toro

COSECHA 2016.

VARIEDAD 85% Tinta de Toro, 15% Garnacha..

VIÑEDO 100% Vaso.

EDAD DEL VIÑEDO 70 años.

PODA A dos yemas vistas.

TIPO DE SUELO Arcilla, limo, areniscas y calizas con grandes guijarros.

ALTITUD 700 m.

RENDIMIENTO POR HECTÁREA 3500 kg./ha

VENDIMIA Y COSECHA sana, de gran calidad y de producción moderada.

FECHA VENDIMIA 10/10/2016-15/10/2016.

FERMENTACIÓN Y MACERACIÓN Maceración media y fermentación con temperatura controlada.

ESTABILIZACIÓN Clarificación con gelatina, medios físicos y refrigeración.

COLOR Rojo rubí.

NARIZ balsámica, muy afrutada y recuerdos de torrefactos y café con leche.

BOCA de suave entrada, llena y golosa. Larga retronasal.

TEMPERATURA DE SERVICIO 13°C a 15°C / 55,4°F a 59°F

ACCORD Carnes rojas, cordero, quesos.

FORMATO 0,75 cl. y 1,5l.

PERIODO ÓPTIMO DE CONSUMO 2 años.

CANTIDAD ELABORADA 100.000 botellas.

SINGULARIDAD

La madera de roble Español utilizada en su crianza defiende la tipicidad de la uva principal, redondeando y afinando su elegante tanicidad.

El resultado es un vino fresco y profundo.

