



# 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.

