



ILUNUM TINTO ROBLE 2024

IGP VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA

VARIEDADES

Syrah 100%

SUELO

Franco arenoso calcáreo, pobre en materia orgánica y nutrientes.

VITICULTURA

Trabajamos una viticultura respetuosa y razonada en todas nuestras parcelas. Para elaborar este vino, seleccionamos las mejores zonas de la parcela "María Benita". Las zonas seleccionadas son trabajadas y controladas minuciosamente en cada fase del ciclo de la vid.

PROCESO DE ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 18 kg en las horas más frescas del día. Maceración corta de entre 7 y 10 días a temperatura controlada de 23°C para conseguir la mayor intensidad de fruta posible. Fermentación maloláctica simultánea a la alcohólica, así conseguimos mayor respeto de la fruta y suavidad en boca. Breve paso por roble francés durante 4 meses para dar un toque extra en complejidad.

NOTA DE CATA

Color rojo rubí con tonalidades violáceas, intensidad media-alta. Vino tinto muy expresivo, gran intensidad a fruta roja y negra (cereza, mora, frambuesa y ciruela) con un fondo especiado y tostado de su paso por roble francés. En boca es suave y agradable con una estructura media ofreciendo un paso sabroso.

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 14.56 %vol.

Acidez total: 3.57 g/l

pH: 3.72



620041727 - 637817620



bodegailunum@gmail.com