



# Bodegas Purísima Concepción

## Teatinos Tempranillo

RIBERA DEL JÚCAR DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



### Clase y Variedad

Tinto Joven  
Tempranillo 100%. Viñedo superior a 40 años, pie franco, conducción en vaso.

### Alcohol

14 % vol.

### Temperatura aconsejada de consumo

Entre 16º y 18º C.

### Elaboración

Maceración pre-fermentativa de 6 días a 25ºC. Fermentación controlada 8 días, pie de cuba con levaduras seleccionadas. Descube a depósitos de hormigón. Fermentación maloláctica inducida con bacterias seleccionadas. Duración 14 días. Centrifugación, clarificación y filtración. Estabilización tartárica en depósito isoterma, a -7ºC durante un periodo de 14 días. Embotellado en frío, filtrando por filtro a micróbio a 0,9 micras

### Descripción Sensorial

Vino tinto de color rojo cardenal con reflejos púrpura; limpio, brillante, y muy cubierto. A la nariz surgen aromas muy intensos y limpios, sobresaliendo notas de fresas, frambuesas y alguna nota de frutas negras. A la boca se muestra limpio y muy fresco, con una entrada fácil, resurgiendo por vía retro nasal, aromas frutosos muy limpios e intensos. Final aterciopelado y pleno.

DEL RIBERA  
JÚCAR  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

Purísima Concepción, S.Coop. De C-LM

Ctra. Minaya—San Clemente, km10, CASAS DE FERNANDO ALONSO (Cuenca) - ESPAÑA.

Tfno.: 969 383 043 Fax: 969 383 153 e-mail: info@vinoteatinos.com web: www.vinoteatinos.com