



Bodegas Purísima Concepción

Teatinos Signum

RIBERA DEL JÚCAR DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



Clase y Variedad

Tinto Crianza.
Tempranillo 100%. Viñedo superior a 40 años, conducción en vaso.

Alcohol

14% vol.

Temperatura aconsejada de consumo

Entre 16º y 18º C.

Elaboración

Maceración pre-fermentativa de 14 días a 26ºC. Fermentación controlada 9 días, pie de cuba con levaduras seleccionadas. Descube a depósitos de hormigón. Fermentación maloláctica inducida con bacterias seleccionadas. Duración 14 días. Envejecimiento durante 9 meses en barrica de roble americano (66%) y roble francés (33%), conjugando tuestes de las barricas y los fondos. Centrifugación, clarificación y filtración. Embotellado en frío, filtrando por filtro amicróbico a 0,9 micras.

Descripción Sensorial

Vino tinto de color rojo rubí con reflejos tejas, limpio, brillante y muy cubierto. A la nariz surgen aromas muy intensos y limpios, sobresaliendo notas de frutos negros, y alguna nota de fruto de hueso, especiados, cacao, torrefactos y vainilla. A la boca se muestra limpio y muy fresco, con una entrada fácil y amplia, teniendo un final de boca elegante y armónico.

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