



Bodegas Purísima Concepción

Teatinos Syrah

RIBERA DEL JÚCAR DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

Clase y Variedad

Tinto Joven.
Syrah 100%. Viñedo de conducción en espaldera con formación a doble cordón.

Alcohol

14 % vol.

Temperatura aconsejada de consumo

Entre 16º y 18º C.

Elaboración

Maceración pre-fermentativa de 9 días a 22ºC. Fermentación controlada 9 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 amicróbico a 0,9 micras.

Descripción Sensorial

Vino tinto de color rojo picota con reflejos púrpura; limpio, brillante, muy cubierto y profundo. A la nariz surgen aromas muy intensos y limpios, sobresaliendo notas a grosella, arándanos, casis y regaliz. A la boca se muestra limpio y complejo, con una entrada potente y amplia, teniendo un final de boca elegante y largo.



DEL RIBERA
D 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