

**FICHA TÉCNICA:**

**MERNAT JOVEN TINTO 2018**

Mernat Joven es un vino afrutado, suave y ligero para disfrutar en cualquier momento del día.

**NOTA DE CATA:**

**MARIDAJE:**

- Color: brillante rojo cereza con notas violáceas.
- Olor: intenso, elegante y delicado aromas a fresas, frambuesas y moras.
- Sabor: fresco, afrutado, sedoso y persistente.

Temperatura de servicio 12-14°C.  
Ideal para combinar con embutidos, pasta y arroces, todo tipo de carnes y quesos suaves.

**VIÑEDO:**

**ELABORACIÓN:**

- Localizado en Los Yebenes.
- Superficie de 4,8 ha.
- Suelo de gravas y arcillas.
- Altitud de 850 msnm
- Pendiente 25%

Vendimia nocturna para conseguir que la uva llegue con máxima calidad a la bodega.  
Selección manual y despalillado de la uva, seguido de su encubado en depósito de acero inoxidable. Maceración pre-fermentativa en frío, previa a la fermentación alcohólica.  
Fermentación maloláctica en antiguas tinajas de hormigón.



**COMPOSICIÓN VARIETAL**

**CRIANZA**

**DENOMINACIÓN**

**PAÍS DE PROCEDENCIA**

100% Tempranillo

No

I.G.P. Vino de la Tierra de Castilla

España

**FECHA DE VENDIMIA**

**RENDIMIENTO VIÑEDO**

**GRADO ALCOHÓLICO**

**ACIDEZ TOTAL**

13/09/2018

8.000 kg/ha

12,0%

5,3 g/l tartárico

**FECHA DE EMBOTELLADO**

**PRODUCCIÓN**

**PACKAGING**

**AZUCARES RESIDUALES**

13/02/2018

1.600 cajas

12 botellas por caja

<1,5 g/l