



BODEGAS
Quiñón de Rosales

FICHA TÉCNICA



TINTO CRIANZA QUIÑÓN DE ROSALES “TEMPRANILLO 2012”

TIPO DE CRIANZA:

- 12 Meses de crianza en barrica de roble americano.

NOTAS DE CATA:

- **Vista:** Color rojo cereza limpio y brillante con ribete violáceo e irisaciones rubí, de capa media-alta y lágrima gruesa y densa.
- **Nariz:** Tiene alta intensidad, franco, cálido, con un buen ensamblaje de la fruta roja, regaliz, especiados dulces y pastelería, balsámicos, cuero, vainilla y un ligero toque de café.
- **Boca:** De paso bastante largo y muy estructurado, con taninos dulces muy bien conjuntados, con buena acidez, muy redondo y aterciopelado en boca, final de boca muy agradable y retrogusto a vainilla.

ANALÍTICA:

- | | |
|-------------------------|------------|
| • Acidez volátil: | 0,45 gr/l. |
| • Acidez total: | 4,74 gr/l. |
| • Sulfuroso total: | 90 ppm. |
| • Sulfuroso libre: | 45 ppm. |
| • Grado alcohólico: | 13,50 %. |
| • Intensidad colorante: | 8,00. |
| • Azúcares reductores: | < 2 gr/l. |