



FICHA TÉCNICA VINO PUERTO SALINAS TINTO

CATA	Profundo color rojo cereza, brillante. Intensos aromas a frutillos negros maduros con un fondo balsámico muy sutil. En boca es fresco, frutal, con notas minerales y un toque ligeramente especiado. Buen equilibrio y estructura.
VARIEDAD	Monastrell, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet y Petit Verdot.
RENDIMIENTO	13 hl / ha en la Monastrell, 18 hl/ ha en Cabernet Sauvignon y Petit Verdot, 16 hl / ha en la Alicante Bouschet.
EDAD DE LOS VIÑEDOS	Monastrell de 23 años, Cabernet Sauvignon de 18 años, Alicante Bouschet de 28 años y Petit Verdot de 13.
SUELO	Calizo pedregoso, pobre en materia orgánica.
ALTITUD	680 m.
FECHA DE LA VENDIMIA	De septiembre a octubre.
VINIFICACIÓN	Vendimia manual en cajas con estricta selección en bodega. Maceración pre-fermentativa en frío a 7°C durante 3 días y post-fermentativa con hollejos de 20 días con control de temperatura (26-28°C). Maloláctica y posterior crianza de 12 meses en barricas de roble francés.