

FINCA LA INDIANA

Tipo de vino: Tinto Petit Verdot

Denominación de Origen: Sierras de Málaga

Varietades de uva empleadas: Petit Verdot

Envase: 0,75 l

Elaboración: Vino procedente de la variedad Petit Verdot, cultivada en la finca "LA INDIANA" (Ronda) son viñedos situados a más de 700 metros de altitud, donde la diferencia de temperatura entre la noche y el día permite una perfecta maduración de la uva. La vendimia se realiza a mano y es transportada hasta la bodega situada en Moclinejo (en la Axarquía) en cajas de 20 kg. La uva se despalilla e inmediatamente se procede a la fermentación, la cual se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada. El prensado se realiza en la prensa neumática de donde se obtiene el mosto yema.

Crianza y envejecimiento: 12 Meses en Barricas de roble Frances 80 % y Americano 20 %.

Características analíticas: Grado alcohólico adquirido total 14% vol.

Características organolépticas: De color picota con ribetes violáceos, limpio y brillante.

En Nariz es inmensamente floral (lirios y violetas), destacan aromas de frutos rojos y negros como grosellas, frambuesas y confitura de arándanos. La crianza de calidad aporta una gama especiada muy amplia. Aromas de incienso y regaliz negro. En boca la entrada es intensa y amplia de sensaciones. Destaca su carnosidad y el poder de sus taninos, propios de a variedad, que irán evolucionando y redondeándose en botella a lo largo de los años. Gran acidez que equilibra su conjunto.

Consumo: Servir a una temperatura de 18 °C.



Finca La Indiana galardonado con:
Medalla de oro: Premios Mezquita 2014

