



# DOMINIO DOSTARES

## Tombú



**ORIGEN:** Vino de la Tierra de Castilla y León

Producción: 10000 botellas

**VITICULTURA:**

Vino elaborado a partir de uvas procedentes de nuestros viñedos viejos situados en el municipio de Pajares de los Oteros mediante el método ancestral del "madreo". El viñedo está situado a 810 metros de altitud sobre el nivel del mar. Su tipo de conducción es el denominado en "rastra", consistente en un doble cordón rastrero apoyado en el terreno. El clima es continental con temperaturas máximas y mínimas muy pronunciadas y con contrastes térmicos día-noche muy acusados, lo que favorece el desarrollo de sustancias aromáticas en el hollejo de la uva.

Suelo: Suelos fuertes, ácidos, profundos, de textura franco-arenosa, con gran profusión de cantos rodados. Esta conformación del suelo permite un excelente drenaje en épocas de lluvia, al mismo tiempo que ayuda a desarrollar un potente sistema radicular que suministrará de agua a la planta durante la época de maduración.

Edad del viñedo: más de 90 años.

Conducción: Rastra (doble cordón rastrero)

Vendimia: Cajas de 15 kg y selección de la uva en mesa de selección manual.

Variedades: Prieto Picudo 100%

Maceración pre-fermentativa: 24 horas a 5°C

Desfangado: 24 horas a 5 ° C

**FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:**

-Duración: 25 días

Temperatura: 14° C

Madreo: Adición durante la fermentación de racimos enteros y perfectamente sanos de la variedad en cantidad aproximada al 5% del volumen total a elaborar.

Fermentación maloláctica: No

**ANÁLISIS:**

Contenido alcohólico: 13,5°

Acidez Total: 5,5 g/l

Azúcar residual: < 2 gr/l

Ph: 3,30

Método de Clarificación: Bentonita

Estabilización: 15 días a -5°

Filtrado: Filtro de tierras y amicróbico

**NOTAS DE CATA:**

Vestido rojo frambuesa. Limpio y brillante. En nariz es intenso, limpio, franco, con aromas a frutas rojas frescas propias de la variedad y fondos de flores rojas. En boca es seco, fresco, cálido, muy amplio y persistente, de elegante posgusto.

