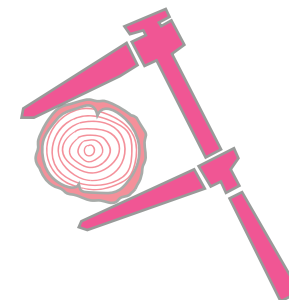


FORCÍPULA 2015



Tipo: Tinto con crianza.

Producción: Limitada a 816 botellas de 750 ml. y 50 magnum de 1500 ml.

Composición varietal: Garnacha de la Sierra de Gredos.

Viñedo: Las parcelas están localizadas en Navarredondilla (Ávila) con una altura media de 1.090 metros, en ladera con orientación sur, cepas recuperadas del abandono con una edad media de 75 años, suelo compuesto por arenas de granito y roca madre granítica a escasos centímetros de la superficie.

Elaboración: La vendimia fue realizada de forma manual el 27 de septiembre de 2015; un 40% de los racimos fueron enteros con raspón, el resto despalillado y pisado con los pies. Vinificado ARTESANALMENTE con las propias levaduras autóctonas, no se realizó ninguna corrección ni aportación, se realizaron bazuqueos diarios, maceración de 28 días. A continuación el vino pasó a descansar en barrica, sin filtrar ni estabilizar, por lo que durante la vida en botella es HABITUAL Y NORMAL que aparezcan precipitados, dada su elaboración NATURAL.

Crianza: 4 meses en barrica de roble francés USADA de cuarto año.

Fecha de embotellado: octubre 2016

Presentación: Botella Borgoñona de 750 ml., con corcho natural FSC procedente de alcornoques de España, lacradas manualmente y embaladas en cajas de cartón de 6 botellas.

Temperatura de servicio: 14°C/16°C.

Añadas 2013 y 2014 Agotadas

www.raulcalleviticultor.com | info@raulcalleviticultor.com | +34.645.563.321