



COSAS DE LA RUBIA

2022

Varietalidad: 75% tempranillo · 25% cabernet sauvignon

Procedencia: Uva procedente de dos viñedos situados en la Mesa de Ocaña, en los términos municipales de Noblejas y Ocaña (Toledo).

Vendimia: Realizada manualmente en cajas de 15 kgs. durante el mes de septiembre de 2022.

Vinificación: Maceración prefermentativa en frío. La fermentación alcohólica se lleva a cabo por separado para cada una de las variedades de uva, por medio de las levaduras indígenas de la propia uva en depósito de acero inoxidable. Maceración postfermentativa. Fermentación maloláctica en depósito.

Envejecimiento: 12 meses en bodega de roble francés. Vino sin clarificar ni filtrar por lo que puede presentar precipitados.

Análisis: **Grado alc:** 14,0% Vol. · **Azúcar residual:** 0,22 g/l · **pH:** 3,91 Acidez total: 4,52 g/l (Ac. Tartárico)

Puntuaciones:

Nota de cata: Color cereza, borde granate. Aroma a frutas negras potente, hierbas secas. En boca es sabroso y equilibrado.

Producción: 474 botellas