

## Legado Tempranillo - Ficha Técnica

<b>Marca</b>	Legado Finca El Refugio Tempranillo
<b>Denominación de origen</b>	Vino de la Tierra de Castilla.
<b>Variedad</b>	100% Tempranillo
<b>Viñedos</b>	10 hectáreas de viñedos con una antigüedad de dieciseis años, situados a 690 metros sobre el nivel del mar con suelos calizos y arcillosos y de escasa profundidad. Nuestro clima Mediterráneo asociado a largos inviernos fríos y secos, que no permiten altos rendimientos (menos de 5 kg. por viña) nos generan vinos de una claidad excelente.
<b>Vinificación</b>	Legado Tempranillo, es el producto de una cuidada selección procedente de nuestros mejores viñedos situados en pleno corazón de la Mancha. Elaborado tradicional con una larga maceración en frío seguida por una fermentación alcohólica controlada por el método Ganimede® seguida de un envejecimiento en Roble durante 90 días realizándose durante este proceso la fermentación maloláctica.
<b>Número de botellas producidas</b>	50.000 uds.
<b>Platos</b>	Guisos, carnes rojas y de caza, quesos suaves, cremosos y queso azul.
<b>Temperatura de servicio y conservación</b>	12 – 15º C.
<b>Vida útil del producto</b>	5 años a partir de su embotellado.
<b>Nota de Cata</b>	Rojo picota intenso de capa alta con ribete de tonos azulados y violáceos. Atractivo y brillante. En nariz destacan finos aromas afrutados con predominio de moras y zarzamora bien ensamblados con recuerdos nítidos de regaliz y ligeros balsámicos de una madera bien integrada. En boca muestra una sutil tanicidad que proporciona un trago estructurado en perfecto equilibrio con una fresca acidez. Unos leves destellos amargos le confieren longitude y caácter. El final de boca es carnoso y persistente.
<b>Premios</b>	<b>Medalla de Plata</b> en el Concurso Inernacional CINVE 2011, <b>Medalla de Plata</b> en el Wines & Spirits Asia Wine Challenge en Singapur 2012 y <b>Medalla de Plata</b> en International Wine Master – Wine & Food Festival of New Paltz (NY) 2015. Valorado por Robert Parker con <b>86</b> puntos y por MW Derek Smedley con <b>90</b> puntos.

### ANALITICA CONVENCIONAL:

- Densidad Relativa	992
- Acidez Volatil	0,45 g/l.
- Suluroso Total	63 mg/l.
- Acidez Total	5,60 g/l. (Tartárico)
- Azucar Residual	1,5 g/l.
- Grado Alcoholico	13, 40 % Vol.

