

# OBRA

## JOVEN

COSECHA  
2009

CALIFICACIÓN DE COSECHA  
Excelente.

VARIEDAD  
Tinta del país 100 %.

TIPO DE VIÑEDO  
Viñedos de más de 60 años de Quemada.

TIPO DE CORDÓN  
Plantadas en vaso.

VENDIMIA  
Realizada manualmente en cajas de 16 kgs en la primera semana de octubre.

MACERACIÓN  
8 días a temperatura controlada mediante ducha.

ENVEJECIMIENTO  
Sin envejecimiento.

FILTRADO O CLARIFICADO  
Muy ligero proceso de clarificado y filtrado, esto puede dar lugar a ligeras precipitaciones en un futuro.

DIRECTOR ENOLÓGICO  
Isaac Fernández Montaña.



PROVA DA SAFRA 2008.

*Prova durante curso de Enogastronomia na Vino! Champagnat em 04/06/2012.*