

CÓDICE

2010



Vino con Indicación Geográfica (Vino de la Tierra de Castilla).

TIPO:

Tinto -crianza de seis meses en barrica- (fecha de la vendimia: 2 de octubre de 2010).

VARIEDADES:

Tempranillo (100 %).

PROCEDENCIA DE LA UVA:

Viñedos viejos de bajo rendimiento (38 Hls./Ha.). FERMENTACIÓN:
Fermentación con levadura seleccionada (*Sacharomyces bayanus*). Control de Temperatura:
28° - 30° C.

MACERACIÓN:

Durante el proceso de fermentación (8 días) con dos remontados diarios.
Después del proceso de fermentación, durante 15 días reduciendo la frecuencia de
remontados para evitar la extracción de caracteres amargos.

ESTABILIZADO:

Por frío.

ENVEJECIMIENTO:

6 meses en depósito. 6 meses en barrica de roble francés y americano de 225 l.

AÑADA:

Final de otoño seco y con temperaturas suaves, al cual le sigue un invierno frío y muy lluvioso. Comienza la primavera y con el aumento de las temperaturas el 20 de abril se produce la brotación de las yemas, sin destacar incidencias de heladas primaverales y produciéndose un correcto desarrollo vegetativo a continuación. Tras una primavera suave y con importantes precipitaciones (150 l/m²), llegamos al 10 de junio cuando se produce la floración y un correcto cuajado. En verano las temperaturas aumentan de manera considerable, sucediéndose unos meses de julio y agosto calidos y secos, exceptuando

unas tormentas ocurridas a mediados de agosto, que aportan 70 l/m², y ayudan a finalizar el desarrollo de un envero que se producía de forma lenta e irregular a lo largo de todo el mes de agosto. La vendimia se realiza en la segunda semana del mes de septiembre para las variedades blancas, y en los primeros días de octubre para las tintas, fechas habituales en esta zona, obteniendo una excelente sanidad de los racimos y una completa madurez tanto fisiológica como aromática y fenólica.

PRESENTACIÓN:

Botella: Bordelesa Seducción Ligera de 75 cl.; color verde con filtro de Radiación U. V.

Corcho: Supreme Cork o Cork Screw

Etiqueta y Contraetiqueta: Papel reciclable litografiado con tintas ecológicas (sin metales pesados) con información de procedencia, variedad, capacidad, graduación alcohólica y Código de Barras.

ENÓLOGO RESPONSABLE:

Marcos Eguren.

RECOMENDACIONES:

Conservación: temperaturas constantes e inferiores a 16° C.; humedad cercana al 80 % y ambiente oscuro. Consumo: Temperatura de servicio: 16-18° C.

Platos Recomendados: embutidos, arroces, pastas, legumbres, patatas, carnes blancas y rojas asadas o a la plancha.

Safra 2011. Jantar em 12/02/2016.