



Search



Corazón Loco Tinto

D.O. Manchuela

Vino tinto joven

Variedades

50% Tempranillo, 50% Syrah.

Fermentación

21 días con levadura seleccionada, temperatura de fermentación controlada. Una semana de maceración prefermentativa después de paso por "Boreal" a 5°C. Maceración-fermentación durante 2 semanas.

Cata

Este vino es fruto de la más esperada elaboración de dos de las variedades que mejor se han adaptado a nuestra tierra. Tiene un color rojo violeta intenso, muy atractivo a la vista. Combina los aromas a frambuesa, cereza y mora del Tempranillo con las notas a violetas, cacao y regaliz de la potente Syrah. En boca resalta su franqueza, recordando todas las sensaciones que encuentras en la nariz. De paso largo, suave y persistente que hace del vino un placer para todos los sentidos.

Maridaje

Vino ideal para carnes rojas, quesos semicurados y todo tipo de embutidos.

Recomendaciones

Conservar a temperatura constante e inferior a 16°C. Humedad de 70-75% y oscuridad. Temperatura de servicio: 16°C.

Presentación

Botella bordelesa élite blanca de 75cl. Caja de cartón de 6 botellas.

Análisis

Alcohol:	14 % vol.
Acidez total:	5 gr/l. de ác. tartárico
PH:	3,6
Acidez volátil:	0,44 gr/l. de
Azúcar	ác.acético
residual:	0,4 gr/l.

Premios

FERCAM 2011 51ª Edición

Concours Mondial Bruxelles 2012 Plata [Ver Diploma](#)

Bacchus 2013 Oro [Ver Diploma](#)

Tempranillos al mundo 2013 Plata

Tempranillos al mundo 2014 Oro [Ver Diploma](#)

Premios Baco 2016 Oro

Ficha Técnica

Propietario:

Familia Iniesta.

Asesor técnico:

Rafael Orozco and Luis Jimenez.

Enología:

Héctor Martínez.

Viticultura:

Agustín Lázaro.

Nombre del vino:

Corazón Loco tinto.

Calificación cosecha:

Excelente.

Presentación:

Botella de 75 cl.

Procedencia:

Vñedos en propiedad.

Región:

La Manchuela.

Municipio:

Fuentealbilla.

Suelos:

Textura arcillosa-limosa.

Orografía:

Bancales y laderas suaves.

Orientación

Sur-oeste.

Altitud

770 m de altitud.

Clima:

Carácter mediterráneo, con mucha diferencia de temperatura día/noche por su altitud. Más de 3000 horas de sol al año.

Pluviometría anual:

Menos de 400 mm.

Variedades de uva:

Tempranillo y Syrah.

Edad de las cepas:

Entre 5 y 30 años.

Estilo de poda:

Cordón royat.

Técnicas de cultivo:

Maquinaria agrícola adaptada a la orografía.

Irrigación:

Sólo en casos extremos y estados fenológicos concretos.

Fecha de vendimia:

1ª quincena de Octubre.

Fermentación:

25 °C en depósitos de acero inox.

Safrá 2013. Jantar Luigi Pietro Vino e Cibo em 22/11/2016. Confraria La Ribotta.