



Search



Corazón Loco Premium

Premium

Vino tinto.

Variedades

40% Syrah, 30% Petit Verdot, 30% Cabernet Sauvignon.

Fermentación

15 días de maceración prefermentativa después de paso por el "Boreal" a 10°C. Otros 20 días de maceración-fermentación. Temperatura controlada de fermentación: 26°C.

Cata

Corazón Loco Premium, representa toda la pasión, esfuerzo, dedicación y amor con el que la familia Iniesta ha trabajado la tierra. Aromas a incienso, cacao, clavo, regaliz y fruta muy madura acompañan a una boca aterciopelada, golosa e intensa. La posible aparición de precipitados es natural ya que no está sometido a filtración alguna, indicándonos la calidad y pureza de este vino.

Maridaje

Vino ideal para acompañar quesos curados, carnes rojas, cocidos, guisos y caza.

Recomendaciones

Conservar a temperatura constante e inferior a 16°C. Humedad de 70-75% y oscuridad. Temperatura de servicio: 18°C.

Presentación

Botella troncocónica verde musgo de 75 cl. Caja de cartón de 6 botellas.

Análisis

Alcohol:	14,5 % vol.
Acidez total:	5,0 gr/l. de ác. tartárico
PH:	3,6
Acidez volátil:	0,44 gr/l. de ác. acético
Azúcar residual:	2,5 gr/l.

Ficha Técnica

Propietario:

Familia Iniesta.

Asesor técnico:

Rafael Orozco and Luis Jimenez.

Enología:

Héctor Martínez.

Viticultura:

Agustín Lázaro.

Nombre del vino:

Corazón Loco Selección.

Calificación cosecha:

Muy buena.

Presentación:

Botella de 75 cl.

Procedencia:

Viñedos en propiedad.

Región:

La Manchuela.

Municipio:

Fuentealbilla.

Suelos:

Textura arcillosa-limosa.

Orografía:

Bancales y laderas suaves.

Orientación

Norte-sur.

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:

Shyrah, Petit Verdot, y Cabernet Sauvignon.

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 fénolicos concretos.

Fecha de vendimia:

1ª quincena de Octubre.

Crianza

18 meses en barricas de roble (100% francés). Barricas de 300l. 12 meses en botellero en bodega.

Safrá 2010. Jantar Luigi Pietro Vino e Cibo em 22/11/2016. Confraria La Ribotta.