



Neo PUNTA ESENCIA

TEMPRANILLO

RIBERA DEL DUERO *Denominación de Origen*

COSECHA
2016

CALIFICACIÓN
Muy Buena.

VARIEDAD
Tempranillo 100 %

TIPO DE VIÑEDO
Uva procedente de pagos situados en la Horra de entre 50 y 60 años. Control de los trabajos en la viña durante todo el año y producción limitada a 1.500 Kg. por hectárea.

CONDUCCIÓN
Plantadas en vaso.

VENDIMIA
Realizada manualmente en cajas de 16 Kg. en la primera quincena de octubre, trasladado hasta bodega en remolques de 3.000 Kg.

MACERACIÓN
25 días a temperatura controlada mediante duchas.

ENVEJECIMIENTO
36 meses en barricas nuevas de roble francés.

GRADUACIÓN
14,5 %

CANTIDAD DE COSECHA
4.600 botellas numeradas.

FILTRADO Y CLARIFICADO
Ligeros procesos de filtrado y clarificado. Esto puede dar lugar a ligeras precipitaciones en un futuro.

ENÓLOGO
Julio César Conde



Neo PUNTA ESENCIA

TEMPRANILLO

RIBERA DEL DUERO *Denominación de Origen*

CELLAR LOCATION

Ctra. N122 Km. 274,5 Castrillo de la Vega-Burgos.

VINTAGE

2016

QUALIFICATION

Very Good.

VARIETY

Tempranillo 100 %

TYPE OF VINEYARD

Grapes purchased from La Horra vineyards, from estates 50 to 60 years old. Work on the vines monitored throughout the year and production limited to 1,500 kg. per hectare.

TYPE OF SOIL

Sandy Clay.

TRAINING METHOD

Trained according to the traditional goblet method.

GRAPE HARVEST

By hand in 16 kg cases in the first half of October, transported to the cellar in 3000 kg trailer-loads.

MACERATION

25 days in stainless steel tanks of 5,000 kg.

Controlled fermentation with water showers at 25°C for greater extraction of color and aroma. Malolactic fermentation in barrels.

AGEING

36 months in new french barrels.

ALCOHOL CONTENT

14,5 %

QUANTITY OF VINTAGE

4.600 numbered bottles.

FILTERING OR CLARIFYING

No process of filtering or clarifying.

HEAD OENOLOGIST

Julio César Conde