

Neo

Punta Esencia

COSECHA
2010

CALIFICACIÓN
Excelente

VARIEDAD
Tinta del país 100 %

TIPO DE VIÑEDO
Uva procedente de 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
22 días a temperatura controlada mediante duchas.

ENVEJECIMIENTO
22 meses en barricas nuevas de roble francés 80% y americano 20%.

CANTIDAD DE COSECHA
4.200 botellas numeradas.

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

ENÓLOGO
Isaac Fernández Montaña

