

AÑADA 2018

# CAVADURA

FINCA PENA DO OSO

---

FICHA CATA

2018

---





# Cavadura

FINCA PENA DO OSO

100% MENCÍA

EMBOTELLAMOS FINCAS...

## **VARIETADES**

100% MENCÍA

## **EDAD DEL VIÑEDO**

25 AÑOS

## **SUELOS**

CON ESQUISTOS, DE SUSTRATO ORGÁNICO MUY CORTO

## **ORIENTACIÓN**

SUR-SUROESTE

## **DIMENSIÓN FINCA**

9500M 7000 BOTELLAS

## **TIPO DE PODA**

GUYOT SIMPLE 50 % Y CORDÓN ROYALT 50%

## **VENDIMIA**

MANUEAL, FINAL DE SEPTIEMBRE

## **FITOPATOLOGÍA**

SOSTENIBLE

## **FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA**

CONTROL DE TEMPERATURA Y REMONTADOS O BAZUQUEOS

## **AUTOCLARIFICACIÓN**

NATURAL, POR DECANTACIÓN Y TRASIEGOS

## **CATA**

DE CAPA MEDIA ALTA , CON RIBETE VIOLÁCEO EN UN COLOR ROJO INTENSO ANTE UNA COMPACTA CAÍDA DE LÁGRIMA.

EN NARIZ ES MUY VARIETAL , FRUTILLOS NEGROS DE BAYA, CON FRANQUEZA Y COMPLEJIDAD EN AROMAS SECUNDARIOS; POR NOTAS DULCES; MANTECA DE CACAO, BOLLERÍA SOBRE UN FONDO FLORAL.

CON NOTORIA FRESCURA EN EL ATAQUE , RECORRE EL PALADAR SIN ARISTAS CON REDONDEZ Y AMPLITUD, DEVOLVIÉNDONOS A LA UVA Y AL VIÑEDO EN RETRONASAL.