

# PIES NEGROS 2017

**ZONA:** DENOMINACION DE ORIGEN CALIFICADA RIOJA  
SUBZONA RIOJA ALAVESA.

**MUNICIPIO:** BAÑOS DE EBRO (ALAVA)

**TIPO DE VINO:** Tinto con crianza.

**VIGNERON:** Arturo y Kike de Miguel Blanco.

**VARIETADES:** Tempranillo 90%; Graciano 10%

**AGRICULTURA:** Ecológico no certificado.

**VIÑEDO:**

Localización: Viñedos localizados Abalos.

Clima: Atlántico con influencias mediterráneas.

Pluviometría anual: 450-500 l/m<sup>2</sup>/año.

Suelo: Arcilloso, Calizo y con topografía variada.

Parcelas: Varias.

Sistema de cultivo: Vaso

Orientación: Depende de la parcela.

Altitud: 500-600 metros.

## ELABORACIÓN:

Vendimia 100% manual realizada por personal especializado que realiza la primera selección en el viñedo.

Transporte: En palots 200 kg de altura máxima de pared de 30 cm.

Toda la uva se selecciona en una mesa de selección de racimos.

Uva despallada y encubada por gravedad en depósitos de acero inoxidable de 12.000 kg.

Bazuqueos diarios y maceración corta de 1-2 días.

Fermentación maloláctica espontánea en depósito de inoxidable y 15% en barricas nuevas.

**CRIANZA:** 11-13 meses en barricas de roble francés de 500 y 225 lit y Depósito de hormigón. (10% aprox)..

**EMBOTELLADO:** Filtrado suave y sin estabilizar.

**DATOS ANALÍTICOS:**

Grado alcohólico 14,00°

pH: 3,51

Acidez total: 5,6 g/l.

## SUGERENCIAS

Temperatura de Servicio: 15°-16°

Se aconseja su decantación.

Se aconseja utilizar copas adecuadas para su disfrute.

**PRODUCCIÓN:** 60.000 botellas.

**CAJAS:** 6 botellas

**HISTORIA:** Vino elaborado a partir parcelas diferentes de Abalos para conseguir cada año fundir en un vino la personalidad de este municipio. La localización, orientación y edad en cada una de ellas es diferente por lo que aporta su personalidad propia.

