



# URBIÓN

## CRINANZA 2013

### VARIEDADES DE UVA:

90% Tempranillo  
10% Garnacha

### VINIFICACIÓN:

Las uvas fueron recogidas de forma manual en pequeños remolques de menos de 3.000 kilos. Los viñedos, con una producción media de 6.420 kg/hectárea, son el 72% en vaso y el 28% en espaldera.

Tras el despalillado, las uvas pasaron a depósito de acero inoxidable con una capacidad de 20.000 litros, donde se realizó la fermentación alcohólica durante 12 días, con 4 remontados diarios. La temperatura de fermentación media fue de 24°C.

La fermentación maloláctica se realizó de forma espontánea, sin adición de bacterias lácticas, también en depósitos de acero inoxidable. Tras estos dos procesos, el vino permaneció 6 meses en depósito y 15 meses en barrica de roble francés (70%) y americano (30%) de edades distintas: 1/3 son nuevas, 1/3 tienen un año y 1/3 tienen dos años.

Transcurrido el proceso de crianza en barrica, el vino se embotella el 13/09/2015, por lo que transcurre una crianza de 17 meses en nuestro botellero hasta la salida al mercado el 20/02/2017.

### NOTA DE CATA:



Color cereza.



Aroma potente, varietal, roble cremoso y tostado.



En boca, fresco, afrutado, maduro, notas de mora, arándano, café, chocolate, vainilla, con un posgusto largo y persistente.