



# OTERO



## Crianza 2012

**VARIEDAD:** Prieto Picudo

**TIPO DE VINO:** Tinto Crianza

**CATEGORÍA DEL VINO:** D.O.P. Valles de Benavente

**ZONA DE PRODUCCIÓN:** Benavente (Zamora)

### ELABORACIÓN:

Vendimia manual en cajas de plástico de 20 kilos. Las uvas despalilladas y ligeramente estrujadas, se mantuvieron durante 12 días en maceración en depósitos de acero inoxidable, con dos remontados diarios y una temperatura de 24°C. Tras el descubado, realizó la fermentación maloláctica en depósitos de nuestra bodega subterránea y posteriormente ha sido envejecido durante 18 meses en barricas nuevas de roble americano, francés y rumano

### NOTA DE CATA:

Rojo intenso con ribetes violáceos. Aromas característicos de la variedad Prieto Picudo, flores azules y frutas silvestres enlazados con tonos dulzones y torrefactos, vainilla y especiados. En boca predominan los taninos golosos unidos con fruta madura y toques minerales y de regaliz.

### ANALÍTICA:

**GRADO ALCOHÓLICO:** 14,50% vol.

**ACIDEZ TOTAL:** 5,24 g/l

**AZÚCARES REDUCTORES:** 1,90 g/l

**ACIDEZ VOLÁTIL:** 0,65 g/l



### PRESENTACIÓN:

Caja de Cartón de 6 ó 12 Botellas de 75 cl.

### PREMIOS:

- ✓ Medalla de Plata "Mundial de Bruselas 2017"
- ✓ Medalla de Plata "Vinalies Internacional 2017"
- ✓ Medalla de Plata "DECANTER 2015"

