

FICHA TÉCNICA VINO TINTO PAZO TIZON



TIPO DE VINO: TINTO COSECHERO **DENOMINACIÓN:** D.O RIBEIRO **REGIÓN:** GALICIA

PRODUCCIÓN 12.000 -14.000 LITROS

MARCO DE PLANTACIÓN Y TIPO DE PODA: LIÑARIÑOS: 1*1,12 GUYOT DOBLE

RENDIMIENTO POR HA: 4500-6000KG/HA **EDAD MEDIA DEL VIÑEDO:**13 AÑOS

TIPO DE VENDIMIA: MATUTINA, UVAS ESCOGIDA A MANO EN CAJAS DE 16KG

TIPO MACERACIÓN: FRIO Y FERMENTACIÓN EN ACERO INOXIDABLE.

VARIEDADES DE LA UVA ARAUXA: 87%M MENCÍA: 7%, GARNACHA: 6%

ALCOHOL: 12,5-13%VOL.

PH: 3,7 **ACIDEZ TOTAL:** 5,2GR/TARTÁRICO

M.REDUCTORAS: 2,4GR

MALOLÁCTICA: NO CONTIENE SULFITOS

NOTAS DE CATA:

- ROJO GRANATE CON RIBETE VIOLÁCEO, LIMPIO Y TRANSPARENTE Y BRILLANTE
- BUENA INTENSIDAD, MARCADA POR AROMAS PRIMARIOS Y VARIETALES.
- ESTRUCTURA MEDIA, ENTRADA SUAVE Y ATERCIOPELADA. GLICERIDO Y DE BUENA UNTUOSIDAD, TANINOS DULCES Y BIEN POLIMERIZADOS. FRUTA ROJA, FRESAS MORA FRAMBUESA, Matices de cacao y chocolate. ACIDED BIEN EQUILIBRADA DE POSTGUSTO LARGO Y AFRUTADO.

TEMPERATURA: 14°-16° C.

SPECIFICATION SHEET PAZO TIZON RED WINE



TYPE OF WINE: RED **HARVEST DENOMINATION:** D.O RIBEIRO **REGION:** GALICIA

PRODUCTION: 12,000 -14,000 LITERS

PLANTING FRAME AND TYPE OF PRUNING: LIÑARIÑOS: 1*1.12 DOUBLE GUYOT

YIELD PER HA: 4500-6000KG/HA **AVERAGE AGE OF THE VINEYARD:** 13 YEARS

HARVEST TYPE: MORNING, HAND PICKED GRAPES IN 16KG BOXES

MACERATION TYPE: COLD AND FERMENTATION IN STAINLESS STEEL.

VARIETIES OF GRAPES : TEMPRANILLO (ARAUXA GRAPE): 87%M MENCÍA: 7%, GARNACHA: 6%

ALCOHOL: 12,5-13%VOL **PH:** 3.7 **TOTAL ACIDITY:** 5.2GR/TARTARIC

REDUCING M.: 2.4GR MALOLACTIC: DOES NOT CONTAIN SULPHITES

TASTING NOTES:

- GARNET RED WITH VIOLACEOUS EDGE, CLEAN, TRANSPARENT AND BRIGHT
- GOOD INTENSITY, MARKED BY PRIMARY AND VARIETAL AROMAS.
- MEDIUM STRUCTURE, SOFT AND VELVETY ENTRY. GLYCERIDE AND GOOD UNTUOSITY, SWEET AND WELL POLYMERIZED TANINS. RED FRUIT, STRAWBERRIES BLACKRASPBERRY, NUANCES OF COCOA AND CHOCOLATE. WELL BALANCED ACID WITH LONG AND FRUITY AFTERTASTE.

TEMPERATURE: 14°-16° C.