



Tieri del Fula

Uvas

Cabernet Sauvignon 100%

Denominación

IGT (Indicación Geográfica Típica) Toscana Tinto

Datos analíticos

Alcohol: 13'50% vol.

Extracto Seco: 33'1 g/l

Polifenoles totales: 3751 mg/l.

Viñedos

Altitud: 250 m. sobre el nivel del mar.

Tipo de cultivo: cordón espolonado.

Densidad: 5000 vides/ha.

Revestimiento artificial de los terrenos con trébol subterráneo (*Trifolium subterraneum*).

Producción media: 45 q/ha (con clareo de racimos)

Técnicas de producción

Fermentación y vinificación a temperatura controlada.

Maceración de 21 gg. con control analítico del potencial fenólico.

Maduración del vino durante 16 meses en barricas de roble francés y americano.

Características organolépticas

Color rojo intenso y encendido con matices púrpura brillante.

Aroma agradable, intenso y penetrante con notas de fruta madura, cacao negro y especias.

Entrada con cuerpo y elegancia; final de boca con notas minerales; taninos dulces que le aportan elegancia y personalidad.

Temperatura a la que se sirve

18 -20° C

Combinaciones

Carne roja y asados; platos sabrosos y quesos curados.

Confecciones

Botella de 0'75 l en estuche individual de madera

Estuche de madera de 6 botellas de 0'75 l.

