Información nutricional

100 ml/E = 83 kcal/343 kJ

FICHA TÉCNICA

LA FORASTERA

by #garagewine®

COSECHA **2023**
COMPOSICIÓN VARIETAL
Shiraz 100%
TIPO DE VINO Varietal tinto con crianza en barrica.
IGP Vino de la Tierra de Castilla.
PRODUCCIÓN
978 botellas borgoñas.

PARCELA
Extensión: **0,59 Ha.**
Quintanar de la Orden (Toledo).
Paraje: **La Blanca.**
Altitud: 683 m.
Suelo: Franco arcilloso.
Plantado en **2005.**
Conducción en **espaldera.**
Riego controlado.

ELABORACIÓN
Vendimiado manual, cajas 15 kg.
Doble selección racimos parcela/bodega.
Despalillado 20%.
Racimo completo 80%.
Maceración prefermentativa.
Fermentación alcohólica controlada 25ºC.
Maceración postfermentativa.
Prensa manual vertical.
Fermentación maloláctica en barrica.
Crianza roble francés/americano 330 días.
Decantación natural.
Embotellado 4 diciembre 2024.

VOL. ALCOHOL 14,5%
SO_2 T. 76 mg/l.
pH 3,67

Vino 100% Artesano

APTO PARA VEGANOS Y VEGETARIANOS