



**BODEGA
NIETOS DE
SRA. MARÍA**

Avaviento Amphorae 2018

La marca: Avaviento Amphorae 2018
Origen: D.O.P Cebreros – Gredos
Enólogo: Nietos Señora María & Daniel V. Ramos

Producción: 400 botellas.

ANÁLISIS

Contenido alcohólico: 14,0 %
Acidez total: 6,09 g/l
pH: 3,31
Acidez volátil: 0,57 g/l
Azúcar residual: 1,5 g/l
Filtración: ni filtrado ni clarificado.
Maridaje: Apropiado para carnes blancas y platos ligeros.
Temperatura de servicio: 14°C



VITICULTURA

Variedad: 100% Garnacha tinta.
Edad: cepas viejas de 30 a 40 años.
Terreno: suelos de arena granítica. La vegetación que lo envuelve es monte bajo mediterráneo con predominio de jaras, espliegos, tomillo y romero.
Orientación: cara sur
Altitud: 1100 metros.

ENOLOGÍA

Vendimia: Octubre del 2018
Recogida manual y doble selección de uva manual.
Fermentación alcohólica en tinaja de barro de varios vinos.
Duración: 37 días
Temperatura: 27 °C
100% uva despalillada y estrujada.
Maceración con pieles en tinaja de barro de varios usos.
Fermentación maloláctica: Depósito de acero inoxidable.
Descube y conservación con sus lías en depósito de acero inoxidable durante 5 meses.

NOTA DE CATA

Vino de color rojo violáceo de media capa y ribete violáceo.
En nariz es de intensidad media alta a frutos rojos, destacando los aromas a fresa, notas florales (violetas), herbaceos (hierbas de manatial) y todo conjuntado con aromas a tierra y notas especiadas (pimienta blanca).
En boca es de cuerpo medio, de gran acidez y mineral secante.
Su paso viene marcado por los aromas a violetas y terrosos, siendo amplio y largo, con un buen final frutal de grosellas.





Avaviento Amphorae 2018



PACKAGING

Botella Estándar

- Volumen botella (ml): 750
- Peso botella (gr): 395
- Altura botella (cm): 29,6
- Botellas/Caja: 6
- Dimensiones caja:
 - 30,5x 24,8x 17 cm -
- Peso caja (Kg): 6,9
- Cajas/Palet: 105