

# ***DOLIUM CLASICO***

*Tempranillo 2006*

<b><i>Variedad:</i></b>	<b>Tempranillo 100%.</b>
<b><i>Región:</i></b>	<b>Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.</b>
<b><i>Fecha de Cosecha:</i></b>	<b>Fines de Marzo.</b>
<b><i>Levadura:</i></b>	<b>Seleccionada.</b>
<b><i>Alcohol:</i></b>	<b>14,5 % Vol.</b>
<b><i>pH:</i></b>	<b>3,80.</b>
<b><i>Acidez Total:</i></b>	<b>4,78g/l.</b>
<b><i>Fermentación:</i></b>	<b>Tradicional a temperaturas entre 24 a 28°C.</b>
<b><i>Maceración:</i></b>	<b>20 días.</b>
<b><i>Fermentación Maloláctica:</i></b>	<b>Completa con cepas indígenas.</b>

***Enología:*** Una vez tomada la decisión de Cosecha, se comienza con la recolección manual de la uva, sólo en las primeras horas de la mañana con el fin de tener bajas temperaturas. Las uvas son cosechadas y llevadas a la bodega en cajas de 18 Kg., donde son despalilladas y encubadas para comenzar con la maceración en frío (14-18C) durante 48hs. Finalizada dicha maceración se realiza la inoculación de levaduras seleccionadas. Diariamente, durante el proceso de fermentación se realizan 4 remontajes diarios. Todas las mañanas, los mostos en fermentación son degustados por el equipo técnico para decidir las próximas etapas. Cuando se considera terminada la maceración, se procede al descube del tanque y al prensado de los orujos en prensa neumática. Una vez decidido el momento de ir a la botella, se realiza solo una filtración gruesa y se fracciona.

***Notas de degustación:*** Presenta un color rojo intenso con matices violáceos. En nariz se perciben aromas a moras, ciruelas, confituras y grosellas. En boca tiene taninos sabrosos, amables y redondos, su acidez es equilibrada y posee final prolongado.

***Reporte de Cosecha:*** Nuestra zona presenta inviernos con temperaturas muy bajas y secos, días de mucho sol en verano, y una amplitud térmica muy importante, permitiendo conseguir excelentes concentraciones polifenólicas y una óptima madurez. La cosecha 2006 se ha caracterizado por ser un excelente año, con días de mucho sol y buena temperatura cercanos a la cosecha, dando como resultado vinos de gran complejidad.

***El Viñedo:*** Este Tempranillo proviene de la zona de Agrelo, la propiedad pertenece a Dolium SA. Se trata de un parral de 35 años de antigüedad, la altura de la zona es alrededor de los 980 msnm, con suelo franco arenoso, que junto al trabajo de nuestros especialistas en viñedos, permiten obtener una excelente producción que oscila entre los 7500 y 8000 kg/ha.