



FICHA TECNICA ANTA-16 2006

ANALÍTICAS:

Grado Alcohólico:	14.1 ° Vol.
Acidez volátil:	0.50 g/l acético
Sulfuroso libre:	36 mg/l
Sulfuroso total:	96 mg/l
pH:	3.76
Acidez total:	4.8 g/l tartárico
Azúcar residual:	1,9 g/l

VARIEDADES: Tempranillo (80%), Merlot (3%), Cabernet Sauvignon(17%)

VENDIMIADO:

Se vendimia durante todo el mes de octubre por la tarde noche.
Vendimia prodecente de las mejores parcelas ubicadas en la finca de Villalba de Duero.Parcelas con rendimiento inferior a 4000 kg /Ha

ELABORACION:

Criomaceracion prefermentativa durante 56 horas a 8° C.Fermentacion durante 18 dias a temperaturas bajas hasta 27 ° C.Fermentacion malolactica en deposito inoxidable a temperatura controlada (18°C)
Estabilizacion natural a una micra absoluta,no se pasa por frio
Vinificacion de las variedades por separado.

CRIANZA:

14 meses de crianza en barricas nuevas de roble frances de grano fino y extrafino de las mas prestigiosas tonelerias.

FECHA EMBOTELLADO: marzo 2008

PRODUCCIÓN:

Anta a16 75 cl. 2006.....12000 botellas
Anta a16 150 cl. 2006.....680 botellas

NOTAS:

Color picota de capa alta y mucha intensidad.Fruto de una añada cualificada como excelente, es una explosión de aromas a frutos negros, notas tostadas, regaliz, plum-cake, caramelo y fondos minerales como reflejo de la zona.

En boca es grande, muy largo, notas de equilibrio, goloso y muy armonioso que nos deja un buen recuerdo.

Temperatura de servicio: 18° C

Recomendames una decantacion previa al consumo.