

QUINCHA CORRAL

2009

Nos gustaría que este vino fuera capaz de transmitir la esencia del clima, las gentes y cultura del Terrerazo. Aquello que somos.

Buscamos ofrecer la máxima expresión de nuestra finca situada en el altiplano mediterráneo. Un vino muy especial, que refleja la finura de nuestros suelos calizos y los matices de cada añada.

TIERRA Y TIPICIDAD.

REGIÓN	Denominación de Origen Protegida EL TERRERAZO.	
VIÑEDOS	El Terrerazo a 800 mts. de altitud. Suelo calizo dolomítico, con textura franco arenosa.	
VITICULTURA	Viñas plantadas en 1945. Conducción en vaso de secano con labranzas. Máximo respeto al medio ambiente. Inicio de Acreditación en Agricultura Ecológica.	
VENDIMIA	Manual en caja de 15kgs. Rendimiento medio de 12 hl./Ha.	
CONDICIONES AÑADA 2009	Invierno frío, primavera lluviosa y el verano seco pero fresco. Vendimia fresca, sin lluvias y con muy buena salud. Fecha de vendimia 15 al 21 de octubre.	
VARIETADES	Bobal 100%.	
VINIFICACIÓN	Maceración en frío sobre cajas de vendimia a 6°. Mesa de selección de racimos, despallado y mesa selección de bayas, estrujado leve. Fermentación en barrica abierta de 225 litros, 12 días con pequeños "pigeage" manual. Maceración post fermentativa 10 días.	
CRIANZA	Maloláctica en barrica de 5 a 8 semanas con batonage. 19 meses en roble francés.	
EMBOTELLADO	Abril 2011. Sin tratamientos de estabilización o filtrado.	
ANÁLISIS	Alc/Vol.:	14,5%
	Acidez Total.	6,10 gr. /lt.
	Ph.	3,38
CONSUMO ÓPTIMO	Ahora o en los próximos ocho años.	
MARIDAJES	Caza, estofados, buey a la brasa y quesos bien curados.	



Comentarios del Enólogo Toni Sarrion

- COLOR** Rojo oscuro muy intenso.
- NARIZ** Intensidad alta. A copa parada notamos arpillera y regaliz, con notas torrefactas. Agitando la copa, encontramos más fruta negra, monte bajo mediterráneo, chocolate con toques balsámicos, complejidad.
- BOCA** Vino muy estructurado. Inicio goloso con taninos presentes. Frescor con sensación de especias y frutas maduras fundidas con roble. Final muy largo que te llena la boca.