Zerberos El Altar 2017

El Vino

- La Marca: Zerberos El Altar 2017
- Origen: El Barraco. Cebreros - Gredos
- Enólogo: Daniel V. Ramos

Viticultura

- Variedad: 98% Garnacha + 2% Chelva, injertadas en Rupestris de Lot
- Finca: El Altar – La Rinconada
- Suelos: Arena de Granito
- Orientación: en cara norte
- Edad: de 65 a 90 años
- Vendimia: manual en cajas pequeñas, realizado el 12 de septiembre

Enología

Vendimia:

- La uva se selecciona en mesa de selección.

Fermentación alcohólica:

- Duración: 13 días
- Temperatura: 24 º C
- Fermentación: el 100% despalillado

Envejecimiento:

- Maceración con pieles: 24 días
- Crianza: durante 12 meses en una barrica de 500 litros de roble francés
- Producción: 781 botellas + 12 Magnums
  Lote: ZAL17

Análisis:

- Contenido alcohólico: 15,67 %
- Acidez total: 5,81 g/l
- Azúcar residual: 0,43 g/l
- pH: 3,43
- Acidez volátil: 0,69 g/l
- Filtración: no filtrado ni clarificado

Zerberos

Zerberos El Altar 2017

Wine

- The brand: Zerberos El Altar 2017
- Origen: El Barraco. Cebreros - Gredos
- Winemaker: Daniel V. Ramos

Viticulture

- Variety: 98% Garnacha + 2% Chelva, grafted on Rupestris de Lot
- Vineyard: El Altar – La Rinconada
- Vineyard age: from 65 to 90 years old
- Soil: granitic sand
- Aspect: North face of the Alberche river valley
- Harvest: manual in 15 kg crates, the 12th of September

Winemaking

Harvest:

- The grapes are sorted on the sorting table

Alcoholic fermentation:

- Duration: 13 days
- Temperature: up to 24 º C
- Fermentation: 100% destemmed

Ageing:

- Skin maceration: 24 days
- Ageing: 12 months in a 500 litre French oak barrel
- Production: 781 bottles + 12 Magnums
- Lot Nº: ZAL17

Analysis:

- Alcoholic content: 15,67 %
- Total acidity: 5,81 g/l
- Residual sugar: 0,43 g/l
- pH: 3,43
- Volatile acidity: 0,69g/l
- Filtration: not fined nor filtered