

CRI, CRI, CRI (tinto)

consejo regulador de la denominación de origen
SOMONTANO



Ficha Técnica

VINIFICACIÓN

Vendimia manual en cajas de 12 kg. Una vez en bodega, se almacenan en cámara de frío hasta que la uva alcanza los 4°C. Despalillado y doble selección manual de racimo y grano, en la que se elimina cualquier resto de escobajo, granos pasificados o sin enverar. La uva se transporta mediante contenedores de 300 kgs. hasta los depósitos de fermentación de roble francés de 40 hl. realizando una maceración en frío durante 5 días a 10°C, para extraer los compuestos aromáticos y el color. Durante la fermentación se hace el hundimiento de los hollejos de forma manual, para favorecer una extracción suave de taninos. Una vez finalizada la fermentación, mantenemos durante 30 días más el vino en contacto con el sombrero, a fin de conseguir redondez y suavidad gracias a las lías, los hollejos y la madera del propio depósito.

La fermentación maloláctica se realiza en barricas de roble francés de 225 lit. Durante los primeros 5 meses, cada barrica es girada 2 veces por semana con la finalidad de mover las lías ganando así suavidad y volumen en boca. A partir de mayo, se deja reposar para que las lías caigan al fondo por gravedad y puedan ser separadas mediante trasiego. El vino reposa en barrica 8 meses más a temperatura de 16°C hasta su embotellado.

VENDIMIA 2012

Las condiciones climáticas de este año fueron las típicas del Somontano, una primavera seca con floración correcta, dio paso a un verano cálido y seco con tormentas esporádicas. El final de agosto fue excepcionalmente cálido pero afortunadamente con noches frescas provocando un salto térmico de la noche al día considerable. Aguantamos el deshojado hasta septiembre para tener los racimos protegidos del sol. Durante la vendimia, que comenzó el 11 de septiembre y finalizó el 23 de octubre, disfrutamos de tiempo seco con algunas lluvias sin importancia para los viñedos.

Los vinos de 2012 son vinos suaves y afrutados con una acidez media-alta, con taninos carnosos y agradables.

Nombre:	CRI, CRI, CRI (tinto)		
Cosecha:	2012		
Variedades:	50% Syrah 50% Garnacha		
Viñedos:			
Variedad	Parcela	Altitud	Suelos
Syrah	Altero	405 m.	calcáreo
Garnacha	La Loma	310 m.	limo-arcilloso

Denominación de Origen: Somontano.

Fecha vendimia: del 11 de septiembre al 23 de octubre.

Rendimiento: 1,2 kg. por cepa.

Producción: 28 barricas de 225 litros.

Fermentación:

5 días de criomaceración.

8 días de fermentación a 32° C de temperatura máxima.

Postmaceración de 30 días hasta prensado.

Alcohol: 14,5%

Acidez total: 5,66

pH: 3,55

Clarificación: por gravedad.