

FICHA TÉCNICA “SIERRA DE GÁDOR 2016”

TIPOLOGÍA: vino tinto joven

VARIETADES: 57% Garnacha

22% Merlot

14% Cabernet Sauvignon

7% Syrah

PARAJE: Ojancos

EDAD VIÑEDO: plantación de Syrah en 2000, Cabernet Sauvignon en 2000 y 2003, Merlot en 2003 y las vides de Garnacha tienen una media de 40 años de antigüedad

ALTITUD: aproximadamente a 1000 mts sobre el nivel del mar

FECHA DE VENDIMIA: agosto y septiembre de 2016

DATOS ANÁLITICOS:

GRADO ALCOHÓLICO: 14,5 ° Vol.

Ph: 3,54

ACIDEZ TOTAL: 6,13 gr/l

SULFUROSO LIBRE: <12 mg/l

SULFUROSO TOTAL: <30 mg/l

DATOS TÉCNICOS:

MACERACIÓN PRE-FERMENTATIVA: 7 días en ganimede

FERMENTACIÓN: depósito de acero inoxidable



NOTA DE CATA:

Color rojo intenso. Aroma a fruta con un terminado suave, limpio y elegante. Sabor muy agradable, con taninos blandos y poca acidez. Muy frutal. Consumir entre 16º y 17º C. Ideal con carnes, aves de corral y guisos.

CERTIFICACIONES:

- Indicación Geográfica Protegida

Vino de la Tierra Laujar – Alpujarra - Sohiscert



- Producción ecológica - Comité Andaluz de Agricultura ecológica



- Parque Natural de Andalucía Sierra Nevada – Andanatura



- Calidad Certificada



PREMIOS O MENCIONES RECIBIDAS:

Medalla de Plata en EcoRacimos 2007 (Concurso Nacional de Vinos Elaborados Con Uvas De Agricultura Ecológica) con el vino Sierra de Gádor.

Mención Especial en el Premio Internacional del vino de primera categoría en BioFach 2008 con el vino Sierra de Gádor.

Medalla de Oro en EcoRacimos 2010 con el vino Sierra de Gádor 2009.

4 Estrellas en la cata de la Guía Peñín 2013 con el vino Sierra de Gádor 2012.

Indalo de Bronce 2014 Categoría Vino Joven (Concurso ‘Almería Tierra de Vinos Tintos’) al Sierra de Gádor 2013.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Los estudios realizados sobre los beneficios para la salud del vino apuntan que, el consumo moderado de vino tinto de forma regular, puede prevenir enfermedades coronarias. Los flavonoides y los polifenoles le confieren su poder antioxidante. No obstante, al tratarse de una bebida alcohólica, su consumo debe ser moderado y siempre conviene consultarlo con el especialista.

Nuestros vinos pueden ser tomados por celíacos al no contener gluten.

Son aptos para veganos y alérgicos a las proteínas del huevo, ya que no clarificamos con clara de huevo.

No producen resaca al no llevar productos químicos de síntesis.

T. 0034 950 513 562 · info@cortijoelcura.com · Paraje Ojancos S/N · 04470 Laujar de
Andarax ALMERÍA · ANDALUCÍA · ESPAÑA · www.cortijoelcura.com