

# CATALOGO DE PRODUCTOS 2017



# SOBREMADRE PERAL(D.ORIGEN.MADRID)



Variedad: 100% malvar

Tipo: D.O. Vinos de Madrid

Grado alcohólico: 12,5%.

Vinificación: La elaboración “Sobremadre” consiste básicamente en fermentar el mosto con parte de los hollejos (25%) siendo el resto mosto virgen. Una vez acabada la fermentación no se trasiega y macera con sus lías y estos hollejos durante unos seis meses (según el año puede variar). Todo esto con control de temperatura a 18 °C. Después se embotella directamente desde la cuba de fermentación sin ninguna clarificación ni filtración por tierras.

# PERAL CRIANZA (D.O.MADRID)



- Añada: 2011.
- Variedad: 85% tinta de Madrid (tinta fina o tempranillo), 15% cabernet sauvignon.
- Tipo: D.O. Vinos de Madrid.
- Grado alcohólico: 14%.
- Vinificación: Fermentación a 22 °C grados de temperatura con remontados muy enérgicos y descube en seco.
- Crianza: 8 meses en barrica nueva de roble francés (Allier) de 225 l. para completar su redondez. El resto en botella

# PERAL EL QUITE VINO DE MESA



Vino elaborado en la propiedad, usando los métodos tradicionales y artesanales, que esta bodega emplea en sus vinos.

# OPERA PRIMA (D.O. VALDEPEÑAS)



Con la intención de elaborar un vino Joven y muy fresco adecuamos la fecha de inicio de vendimia a las características más idóneas para la elaboración de un vino joven, cuando en nuestras cepas encontramos el ideal de acidez y azúcar.

Antes iniciar la fermentación alcohólica se mantuvo la uva a 10º C. durante 48 horas, con el fin de extraer, en ausencia de alcohol, los componentes terpénicos productores de los aromas característicos de esta variedad (frutos rojos y negros del bosque y regaliz), así como los antocianos responsables de los colores azulados y rojos profundos.

Cuando se inició la fermentación alcohólica, se mantuvo la temperatura por debajo de 25º C. con el fin de conservar el potencial aromático extraído previamente. Una vez fermentadas las dos terceras partes del azúcar se procedió al descube, enfriando el mosto vino a 20º C. (estabilización) para que concluyera la fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable.