

# CALVENTE

Mountain Wine

## FICHA DE CATA



<b>Nombre del vino</b>	Calvente Guindalera Tinto 2015
<b>Denominación</b>	Denominación de Origen Granada
<b>Tipo</b>	Tinto
<b>Variedades</b>	Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot y Tempranillo
<b>Lote</b>	088
<b>EAN</b>	8 437011 204622
<b>SCC</b>	12 botellas: 8 437011 204059 6 botellas: 8 437011 204066

### CRIANZA

<b>Crianza en madera</b>	De 12 a 14 meses según variedad
<b>Barrica</b>	Bordelesa 225 l., roble americano y francés
<b>Crianza en botella</b>	Más de 12 meses

### TERRENO

<b>Municipio</b>	Los Guájares
<b>Parcela</b>	Pago de la Guindalera: La Cañá y Cortijo Alcalde
<b>Edad de las cepas</b>	35 a 65 años
<b>Viñedo</b>	Propio de la bodega
<b>Suelo</b>	Arcilloso calcáreo, piedra y pizarras cálcicas, con limos
<b>Orografía</b>	Laderas suaves con terrazas
<b>Orientación</b>	Noreste
<b>Altitud</b>	900 a 975 m.
<b>Pluviometría</b>	870 litros año
<b>Temperatura media</b>	Mínima -3,2°C, máxima 27,8°C, media 16,9°C
<b>Técnicas de cultivo</b>	Tractor oruga y motoazadas con cultivador

### VENDIMIA

<b>Vendimia</b>	Manual tradicional al amanecer
<b>Selección</b>	Selección manual de racimos en viñedo
<b>Transporte</b>	Cajas de 15 kg

### NOTA DE CATA

Visualmente podemos comprobar una capa media de tonalidad cereza, además de limpio y brillante y sin partículas en suspensión

En nariz tiene intensidad media-alta. Con aromas de fruta roja, cacao y regaliz, sobre fondo especiado y de ahumados.

En la fase gustativa tiene boca intensa con entrada sedosa y equilibrada con acidez media. Es fresco, con buena estructura y gran cuerpo. Largo y vivo en boca con alta astringencia, donde aparecen recuerdos de frutas rojas, cacos y regaliz.



### BODEGAS H. CALVENTE

c/ Viñilla 6, 18699, Jete (Granada)

Tel.: + 34 958 644 179 Fax: + 34 958 644 179 email: info@bodegashcalvente.com www.bodegashcalvente.com