



BODEGAS PUELLES



GOLDEN MEDAL
Challenge International
du Vin 2022



MOLINO DE PUELLES



VARIEDADES

100% Tempranillo

Certificación ecológica

Vino de Finca · Finca El Molino

Vino de Municipio · Ábalos

D.O: D.O.Ca Rioja

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Año de plantación: 1999

Altura media: 620 mts s. n. m.

Viñedo: Exclusivo **FINCA DEL MOLINO** donde se encuentra la Bodega (Ábalos)

ELABORACIÓN

Aclareo y selección de racimos durante el envero
Vendimia manual (Octubre) y despalillado
Elaboración en depósitos de acero inox
Pasa a barrica **nueva** para F. Maloláctica.

ENVEJECIMIENTO

60% Roble Francés & 40% Roble Americano.

Total: 14 meses

Clarificación: Gelatina vegetal y bentonita

Filtrado: Sin filtrado

Contiene: Sulfitos

ANÁLISIS

Grado alcohólico: 14,40°

Acidez total: 5,50 gr.

Acidez volátil: 0,61 g/L

P.H: 3,60

CATA

Color: Cereza granate, borde violáceo

Aroma: Fruta roja y negra, especiados de madera, mineralización

Boca: Frutal, con taninos marcados pero bien pulidos. Sabroso, graso y persistente

TEMPERATURA IDEAL DE CONSUMO: 17° - 20°

TAMAÑO BOTELLA: 750ml

MARIDAJE

Maridaje clásico de vinos tintos
Ideal para platos de cocina elaborada