

# CRÁPULA DULCE

Ficha técnica / Technical Data



## DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA (D.O.P.) JUMILLA

Marca / Brand name	Crápula Dulce
Tipo de vino / Wine Color	Vino tinto dulce / Sweet red wine
Variedad / Variety	Monastrell / Mourvedre (100%)

## COMPOSICIÓN / COMPOSITION

% VOL.	15.50 °
Acidez total / Total acidity	4.30 g/L
Acidez volátil / Volatile acidity	0.51 g/L
pH	3.58
SO <sub>2</sub> libre / Free SO <sub>2</sub>	26 mg/L
Azúcares residuales / Residual sugar	256 g/L
Intensidad de color / Colour intensity	9.20
Antocianos / Anthocyanins	320
I.P.T.	67
Extracto seco / Dry extract	28 g/L

## NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

En vista presenta un profundo color ciruela negra con menisco rubí brillante. Lágrima densa y abundante.

En nariz posee un abanico de frutas pasas, higos, orejones; acompañadas de notas de lichi, cassis, confitura de moras. Aparecen aromas de barrica como torrefacto, vainilla, chocolate amargo, agradables tonos balsámicos de eucalipto y menta.

En boca es sabroso, amplio, goloso, sedoso, taninos firmes pero redondos, equilibrado, fresco, balsámico, elegante y de largo recorrido.

*In view it presents a deep black plum color with bright ruby meniscus. Dense and abundant tears.*

*The nose has a range of dried fruit, figs, dried apricots; accompanied by notes of lychee, cassis, blackberry jam. roasted oak aromas like vanilla, bitter chocolate, nice balsamic eucalyptus and mint appear.*

*The palate is tasty, large, sweet, silky, firm but round, balanced, fresh, balsamic, elegant tannins and long finish.*

## VIÑEDOS / VINEYARD

Situado a una altitud de 800 m, en suelos calcáreos y calizos de color marrón, muy pobres en materia orgánica, con un rendimiento de menos de 4.000 kilos por hectárea.

*Situated at an altitude of 800 m, on brown and brown chalky soils, very poor in organic material, with a yield of less than 4,000 kilos per hectare.*

## FERMENTACIÓN / FERMENTATION

**MÉTODO** Despalillado con estrujado. Criomaceración pelicular a 4°C durante 3 días. Se adiciona alcohol natural y se mantiene en maceración durante 6 días. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a 26°C.

**METHOD** De-stemmed with crushing. Crio-maceration at 4 °C for 3 days. Adding natural alcohol with maceration for 6 days. Fermentation in stainless steel tanks at 26 °C.

**CLARIFICACIÓN / CLARIFICATION** Sí, con albúmina de huevo / Yes, with egg albumen

**FILTRACIÓN / FILTRATION** No

**OTRO / OTHER** Decantación natural / Natural settling

## ENVEJECIMIENTO / AGEING

**TIEMPO DE ENVEJECIMIENTO / AGEING TIME**  
3 meses en barrica / 3 month in barrel

**TIPO DE BARRICA / BARREL TYPE**  
Roble Francés / French oak

## FORMA DE CONSUMO / SERVING TEMPERATURE

**TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE**  
12 - 13 °C

**CAPACIDAD DE LA BOTELLA / BOTTLE PRESENTATION**  
500 mL