

CRÁPULA GOLD

Ficha técnica / Technical Data



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

Marca / Brand name	Crápula Gold
Tipo de vino / Wine Color	Vino tinto / Red wine
Variedad / Variety	Monastrell & Syrah

COMPOSICIÓN / COMPOSITION

% VOL.	14 °
Acidez total / Total acidity	6.22 g / L
Acidez volátil / Volatile acidity	0.59 g / L
pH	3.66
SO ₂ libre / Free SO ₂	22 mg / L
Azúcares residuales / Residual sugar	1.90 g/L
Intensidad de color / Colour intensity	8.30
Antocianos / Anthocyanins	210
I.P.T.	71
Extracto seco / Dry extract	26.1 g / L

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Color rojo cereza con borde brillante, carácter fresco en la nariz; limpio, lleno de aromas de frutas silvestres. Sensual y vigoroso.

En el paladar, el vino es una delicia, suave, delicado y refrescante. Expresivo más por el aroma y gran aporte de vitalidad y frescura, el vino es cremoso y muy fácil de beber.

Cherry red colour with bright rim. Fresh character on the nose; clean, full of aromas of wild fruits. Sensual and vigorous.

On the palate, the wine is a delight, soft, delicate and refreshing. Driven more by aroma and freshness than power, the wine is creamy and very easy to drink.

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 5.000 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 5,000 kilos per hectare.

FERMENTACIÓN / FERMENTATION

MÉTODO Despalillado sin estrujado. 12 días de maceración
Fermentación en depósitos de acero inoxidable de 12.000 litros

METHOD De-stemmed without crushing. Maceration 12 days
Fermentation in 12,000 litre stainless steel tanks

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

FILTRACIÓN / FILTRATION No

OTRO / OTHER Estabilización natural / Settled naturally

ENVEJECIMIENTO / AGEING

TIEMPO DE ENVEJECIMIENTO / AGEING TIME
5 meses en barrica / 5 month in barrel

TIPO DE BARRICA / BARREL TYPE
Roble Francés y Americano / French and American oak

FORMA DE CONSUMO / SERVING TEMPERATURE

TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE
16 - 17 °C

CAPACIDAD DE LA BOTELLA / BOTTLE PRESENTATION
750 mL