

NDQ Roble

Ficha técnica / Technical Data



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

Marca / Brand name	NDQ (NACIDO DEL QUOROM) ROBLE
Tipo de vino / Wine Color	Vino tinto / Red wine
Variedad / Variety	Monastrell

COMPOSICIÓN / COMPOSITION

% VOL.	14.00 °
Acidez total / Total acidity	6.10 g / L
Acidez volátil / Volatile acidity	0.54 g / L
pH	3.76
SO ₂ libre / Free SO ₂	21 mg / L
Azúcar residual / Residual sugar	1.80 g/L
Intensidad de color / Colour intensity	8.77
Antocianos / Anthocyanins	220
I.P.T.	64
Extracto seco / Dry extract	27.0 g / L

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Hermoso color cereza, limpio y brillante.

La nariz es muy perfumada, afrutada, expresivo, joven y de gran alcance. Sutiles toques de barricas de roble, con mucha frescura y suavidad.

En boca es dulce, goloso, con mucha fruta desde principio hasta el final, y los taninos son suaves y delicados. Final cremoso y láctico.

Beautiful cherry colour, clean and bright.

The nose is very perfumed, fruity, expressive, young and powerful. Subtle hints of oak barrels, much freshness and softness.

The palate is sweet, rich, with lots of fruit initially and all the way through, and tannins that are soft and delicate. Lactic, creamy 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 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. 10 días de maceración Fermentación en depósitos de acero inoxidable de 12.000 litros Temperatura de fermentación de 27 °C con fermentación maloláctica en depósito
METHOD	<i>De-stemmed without crushing. Maceration 10 days Fermentation in stainless steel tanks of 12,000 liters Fermentation temperature 27 °C with malolactic fermentation in tank</i>
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
3 meses en barrica / 3 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
15 - 16 °C

CAPACIDAD DE LA BOTELLA / BOTTLE PRESENTATION
750 mL