

NDQ Selección

Ficha técnica / Technical Data



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

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

COMPOSICIÓN / COMPOSITION

% VOL.	14.20 °
Acidez total / Total acidity	5.70 g / L
Acidez volátil / Volatile acidity	0.50 g / L
pH	3.87
SO ₂ libre / Free SO ₂	20 mg / L
Intensidad de color / Colour intensity	8.75
Antocianos / Anthocyanins	250
I.P.T.	70
Extracto seco / Dry extract	27.3 g / L

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Hermoso color rojo cereza con ribete aterciopelado. Nariz de tiramisú, notas a torrefacto, cacao y vainilla, acompañado de frutas como frambuesas y arándanos.

En boca es jugoso, muy expresivo e impresionante. Será de interés para todos los gustos como la fruta está muy madura, con taninos suaves. Gran acidez que añade vitalidad y longevidad.

Un vino que combina la concentración y el placer. Suave, cremoso y acabado láctico.

Beautiful cherry red colour with velvet rim. Nose of tiramisu, high-roast characters, cocoa and vanilla, accompanied by fruits such as raspberries and blueberries.

The palate is juicy, very expressive and impressive. It will appeal to every taste as the fruit is very ripe with soft tannins. Great acidity that adds vibrancy and longevity.

A wine that combines concentration and pleasure. Soft, creamy and lactic 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	Despallado sin estrujado. 12 días de maceración Fermentación en tinajas de madera abiertas de 5.000 kilogramos Temperatura de fermentación de 28 °C con fermentación maloláctica en depósito
METHOD	<i>De-stemmed without crushing. Maceration 12 days Fermentation in open wooden vats of 5,000 kilogram Fermentation temperature 28 °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
12 meses en bodega / 12 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