

Ficha **MARAÑUELA ANCESTRAL** Edición Limitada. **TINTO.**

Nombre del vino: **MARAÑUELA ANCESTRAL.**

Nº de unidades: edición limitada de 35 botellas.

Denominación de Origen: Sin D.O.

Añada: 2024

Tipo de cultivo: cultivo a pie franco aplicando técnicas de viticultura regenerativa y biodinámica. Certificación ecológica.

Tipo de suelo: arcilloso. Exento de filoxera.

Modo de conducción: cordón trenzado.

Altitud: 400 msnm.

Variedades: 100% listán negro. Cepas de entre 40 y 150 años de antigüedad.

Fecha de vendimia: 24/08/2024.

Vendimia manual seleccionada.

ELABORACIÓN:

Pisado de la uva junto con el engaso.

Despalillado manual.

Fermentación espontánea con levaduras autóctonas.

05 días de maceración en lagar abierto.

Prensado con madera y sogá.

Sin sulfitos añadidos.

Sin otros aditivos o coadyuvantes enológicos.

Criado sobre sus lías durante 10 meses en botella hasta su degüelle el 18/06/2025.

Etiquetado manualmente.

NOTAS DE CATA:

Vino de color granate brillante e intenso, que presenta una nariz compleja con notas frutales, herbáceas y minerales, con notas de madera, especias y frutos secos. A nivel gustativo se presenta redondo con una acidez equilibrada y una persistencia moderada en boca.

INFORMACIÓN ANALÍTICA:

pH: 3,41

Acidez total: 6,13 g/L

Sulfuroso total: <10 mg/L

Azúcar residual: <0,3 g/L

Graduación: 12% VOL.

Ingredientes: 100% uva.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100ml:

Valor energético: 276 Kj. / 67 kcal.



Grasas: 0g, de las cuales: saturadas: 0g.

Hidratos de carbono: 0,63g, de los cuales azúcares: 0,03g.

Proteínas: 0g.

Sal: 0g.

