


Testigo

VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA 

Romero de Avila Salcedo
BODEGAS

Testigo 20 months in barrels 2008

VARIEDAD

Tempranillo, Syrah y Cabernet Sauvigon.

COSECHA

Primera Quincena de Septiembre.

ELABORACIÓN

Vendimia, de las tres variedades de vid, realizada totalmente de manera manual. A continuación los vinos se fermentan en depósitos de acero inoxidable llevando un control total de su temperatura consiguiendo así una perfecta maceración. Al final del proceso de vinificación, se lleva a cabo un periodo de crianza de veinte meses en barricas de roble americano y francés.

Con el fin de mantener toda su expresión, este vino no ha sido sometido a procesos de estabilización.

Recomendamos que sea decantando antes de ser servido, para separar los posibles precipitados naturales de bitartratos.

NOTA DE CATA

Presenta un color cereza con matices rubies, muy limpio y brillante. Posee aromas intensos, a fruta negra, notas tostadas y un punto floral. Suave, robusto de amplio extracto, con ligeros toques tánicos de gran finura. Postgusto grato y persistente.

MARIDAJE

Carnes a la brasa, estofados, quesos maduros y caza.

SERVIR A

18°C

DATOS ANALÍTICOS

Graduación alcohólica: 14,5 Vol. %

Acidez: 4,7 g/l

Ph: 3,8

Acidez volátil: 0,8 g/l

SO2 total: 78 mg/l

Azúcar residual < 2 g/l

VARIETY

Tempranillo, Syrah y Cabernet Sauvigon.

HARVEST

First two september weeks.

PRODUCTION

The three grape varieties are completely harvested manually. Fermentation takes place in stainless steel deposits under temperature control which allows a perfect maceration. At the end of the vinification process the wine passes an ageing period in american and french oak barrels of 20 months.

In order to maintain its full expression, the wine has not been exposed to stabilizing processes. For enjoying at maximum the superb quality we recommend decanting before consumption.

TASTING NOTES

Colour cherry-red with ruby nuances, very clean and bright. Intense aromas of wild black fruits, toasty notes, floral undertones and fine tannins. Pleasant and persistent aftertaste.

MATCHING

Grilled meat, stews, cured chesses and game dishes.

SERVE AT

18°C

ANALYSIS

Alcohol content: 14,5 Vol. %

Acidity: 4,7 g/l

Ph: 3,8

Volatile acidity: 0,8 g/l

Total SO2: 78 mg/l

Residual sugar < 2 g/l



| Glass Bottle | Bottle height | Bottle weight (empty/full) | Type of packaging | Box Dimensions | Weight per box |
|----------------|---------------|----------------------------|----------------------|-----------------|----------------|
| Bordeaux green | 325 mm | 580 gr. / 1325 gr. | Card board 6 bottles | 160 x 240 x 335 | 8,250 kg |

| Europalet (mm) | Boxes per pallet | Bottles per pallet | Weight loaded pallet | Container capacity | Code EAN |
|----------------|------------------|--------------------|----------------------|--------------------|-----------------|
| 80 x 120 x 185 | 100 boxes | 600 bottles | 845 kg | 20 / 40 feet | 8 437003 605031 |