



PENTATEUCO Basic 2019

Enología	Ricardo Cantera	
Nombre	PENTATEUCO Basic	
Añada	2019	
Variedades Uvas	60 % Garnacha Tinta 30 % Monastrell 10 % Tempranillo/Mazuelo/Cabernet Sauvignon	
Viñedo	Nombre	Pago de Quintana – Ribera del Fresno
	Altitud	460 m
	Orientación	Este/Oeste Cordón Doble
	Suelo	Origen Paleozoico, 400 millones de años Micaesquisto y Cuarzita
Vendimia	Manual en cajas por variedades, entre 30 de Agosto y 2 de Octubre 2019	
Vinificación	Todas las variedades por separado. Despalillado total Maceración Prefermentativa en frío Fermentación espontánea de la levadura indígena Suaves remontados diarios y pisado. Temperaturas bajas, máximo 20 °C Maceración Post-Fermentativa: Maloláctica con el hollejo y posterior maceración durante varios meses Prensado 27/28 Diciembre 2019	
Crianza	Una parte de la Garnacha 3 meses en barricas nuevas de roble americano de 400 litros. El resto, por separado en depósitos inoxidables hasta su mezcla en Junio 2019	
Cata	Color	Picota capa media baja, limpio y brillante Ribete Cardenalicio, Glicérico Lágrima densa y abundante
	Nariz	Fruta Roja en Sazón (Fresa ácida. Sandía, Granada) Notas florales (Lila) Especias dulces (Canela) Ligeras notas minerales (Pedernal y Grafito)
	Boca	Fruta Rosa Ácida, Fresco, Tanino Potente, envolvente, con peso pero sin agresividad Final fresco y largo con frutos rojos y canela Retrogusto poderoso y mineral con pedernal y grafito
Analítica	Alcohol	13,5 % Vol
	Acidez Total	5,7 g/l
	pH	3,48
	Acidez Volátil	0,60
	SO ₂ total	40 mg
Envases	Botella	DEMI 75 cl
	Tapón	Corcho Natural 45x24 mm
	Lacre	Cera de Abeja
	Caja	6 Botellas: 300 mm x 200 mm x 240 mm (9 kg)
	Otro formato	Magnum individual botella DEMI 150 cl caja individual
Producción	6000 botellas numeradas DEMI 75 + 300 Magnum numerados DEMI150	