

# BODEGAS LOLI CASADO

# polus



## CRianza

“Después de un cultivo equilibrado de nuestros viñedos de 45 años y una vendimia manual de sus racimos, tempranillo 100%, elaboramos cuidadosamente este vino. Tras realizar su maloláctica en barrica, pasa a una crianza de 12 meses en barrica de roble francés”.

TIPO DE VINO: Tinto crianza.

VARIEDAD: Tempranillo 100%.

EDAD VIÑEDO: 45 años.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 14% Vol.

VENDIMIA: Manual seleccionada.

VINIFICACIÓN: Despalillado sin estrujado. Fermentación en depósito de acero inoxidable cilíndricos con parte superior cónica de 18.000kg de capacidad a temperatura controlada. Remontados diarios durante los 18 días de incubado. Delestage.

CRianza: 12 meses en barrica de roble francés y 6 meses en botella.

COMENTARIO DEL VITICULTOR: Vino que ha ensamblado bien los aromas fermentativos con los de la crianza. Persisten aromas de uva negra madura que, conviven con el tanino noble de la madera.

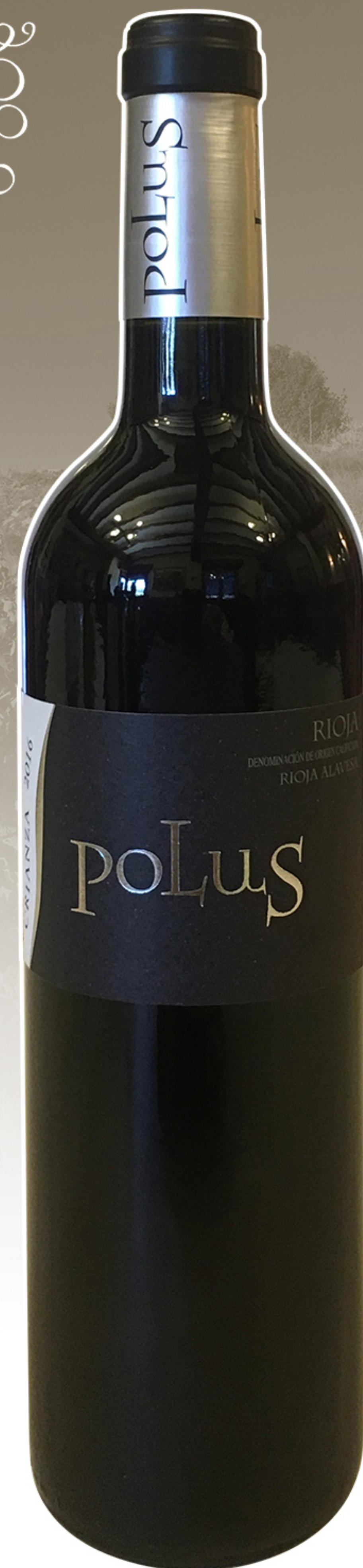
TAPONADO: Corcho natural de 24x49mm.

TEMPERATURA DE CONSUMO RECOMENDADA: 18°C.

PREMIOS:

Añada 2016:

-Challenger International Burdeaux: ORO.



# BODEGAS LOLI CASADO

# polus



## CRianza

"After a balanced cultivation of our 45 years old vineyards and a manual harvest of its clusters, 100% Tempranillo, we carefully produced this wine. After its malolactic fermentation in the barrel, it is aged for 12 months in French oak barrels".

TYPE OF WINE: Crianza red wine.

GRAPE VARIETIES: Tempranillo 100%.

AGE OF VINES: 45 years old.

ALCOHOL: 14% Vol.

HARVESTING: Selected manual harvesting.

WINEMAKING METHOD: Stripping without squeezing. Fermentation in cylindrical stainless-steel tanks with conical top with a capacity of 18,000kg at controlled temperature. Daily pumping over during the 18 days of incubation. Delestage.

AGEING: 12 months in French oak barrel and 6 months in bottle.

WINEMAKER'S COMMENT: A wine that has well blended the fermentative aromas with those of the ageing process. Aromas of ripe black grapes persist, coexisting with the noble tannin of the wood.

CLOSURE: 24x49mm natural cork.

RECOMMENDED SERVING TEMPERATURE: 18°C.

PRIZES:

2016 vintage:

-Challenger International Burdeaux: GOLD.

