

Introducción

Nombre: Cumal
 Origen: Vino de la Tierra de Castilla y León
 Producción:
 Puntuaciones:
 Medalla de Plata Salón Internacional del Vino 2006 en Madrid
 Medalla de Oro Decanter World Wine Awards 2007
 Wine & Spirits 91 puntos
 Tanzer 91 puntos

Información Técnica

VITICULTURA:
 Vino elaborado a partir de uvas procedentes de nuestros viñedos viejos situados en el municipio de Pajares de los Oteros.

El viñedo está situado a 810 metros de altitud sobre el nivel del mar. Su tipo de conducción es el denominado en "rastra", consistente en un doble cordón rastretero apoyado en el terreno. El clima es continental con temperaturas máximas y mínimas muy pronunciadas y con contrastes térmicos día-noche muy acusados, lo que favorece el desarrollo de sustancias aromáticas en el hollejo de la uva.

Suelo: Suelos fuertes, ácidos, profundos, de textura franco-arenosa, con gran profusión de cantos rodados. Esta conformación del suelo permite un excelente drenaje en épocas de lluvia, al mismo tiempo que ayuda a desarrollar un potente sistema radicular que proveerá / suministrará de agua a la planta durante la época de maduración.
 Edad del viñedo: más de 90 años
 Conducción: Rastra (doble cordón rastretero)

Vendimia: Cajas de 15 kg. y selección de la uva en mesa de selección manual.

Variedades: Prieto Picudo 100%

Maceración pre-fermentativa: 3 días a 12°C

Fermentación alcohólica:

Duración: 12 días

Temperatura: 29° C

Fermentación maloláctica:

100% en barrica de roble americano (Missouri)

Permanencia en barrica: 15 meses

Capacidad: 225 litros

Años de uso.: nuevo

Tipo roble: Francés (Allier, Nevers & Tronchais) y Húngaro

Tostado: Medio y medio+

Crianza sobre lías: 3 meses con "bâtonnage" cada 48 horas

Análisis:

Contenido alcohólico: 14°

Acidez Total: 5,4 g/l

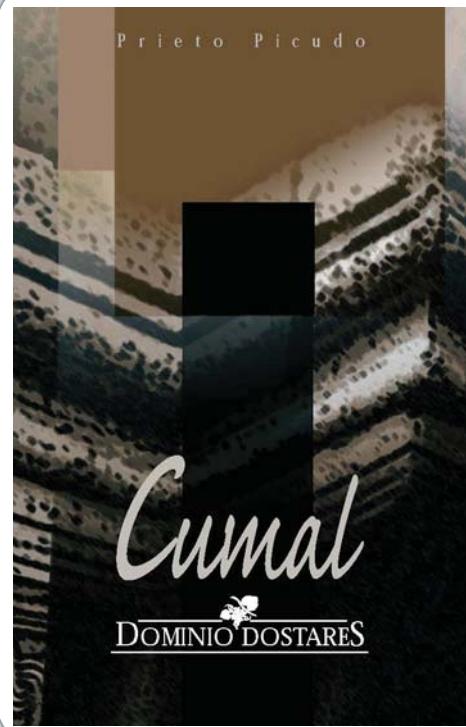
Azúcar residual: <2 g/l

Ph: 3,45

Método de Clarificación: Albúmina de huevo

Filtrado: Sin filtrado





Made 100% from León province's indigenous Prieto Picudo, originating in estate vineyards near the village of Pájares de los Oteros averaging 90 years and older. Following malolactic fermentation in barrique, the wine was aged for 15 months in the finest new French oak.

ACCORDING TO THE SURGEON GENERAL,
WOMEN SHOULD NOT DRINK ALCOHOLIC BEVERAGES DURING
PREGNANCY BECAUSE OF THE RISK OF BIRTH DEFECTS. CONSUMPTION
OF ALCOHOLIC BEVERAGES IMPAIRS YOUR ABILITY TO DRIVE A CAR OR
OPERATE MACHINERY, AND MAY CAUSE HEALTH PROBLEMS.

75Cl. 2004 14%Vol.



Notas de Cata

Precioso vestido rojo granate intenso con matices budeos. Limpio y brillante.
En nariz es intenso, limpio, con aromas a frutas rojas maduras (arándanos, fresas, ciruelas), tonos de maderas nobles con agradables tostados y fondos de casís.
En boca es seco, cálido, de acidez sostenida, estructurado pero amable, amplio, muy persistente, y de elegante posgusto.

Packaging

ETIQUETA FRONTAL:

Dimensiones: 59 x 95 mm.
Papel: Supermate con tintas impermeabilizantes.
Sistema tipográfico. Papel reciclable .Braille

ETIQUETA POSTERIOR:

Dimensiones: 60 x 70 mm.
Papel: Supermate con tintas impermeabilizantes.
Sistema tipográfico. Papel reciclable.

Código EAN/UPC bot. 750 ml.:

EAN 13: 8437002369538
UPC:

Código EAN/UPC bot. 500 ml.:

EAN 13: 8437002369569
UPC:

Código EAN/UPC bot. 1500 ml.:

EAN 13: 8437002369590
UPC: 737686201031

CORCHO:

Material: Corcho natural.
Largo: 49 mm

ENVASE:

Formato: Borgoña
Capacidad: 500, 750 y 1500 ml.
Color: Antique

CAJA TRANSPORTE 6 BOT. 750 ML.:

Dimensiones: 320 x 255 x 190 mm
Material: Cartón reciclable
Gcode EAN 14 EU: 18437002369535
Gcode EAN 14 USA: 7376862010311

CAJA TRANSPORTE 6 BOT. 750 ML.:

Dimensiones: 340 x 285 x 205 mm.
Material: Madera
Gcode EAN 14 EU: 58437002369533
Gcode EAN 14 USA: 57376862010319

CAJA TRANSPORTE 12 BOT. 500 ML.:

Dimensiones: 355 x 270 x 275 mm.
Material: Cartón reciclable
Gcode EAN 14 EU: 38437002369560

CAJA TRANSPORTE 6 BOT. 1500 ML.:

Dimensiones: 355 x 320 x 285 mm.
Material: Cartón reciclable
Gcode EAN 14 EU: 48437002369598
Gcode EAN 14 USA: