



VIÑA ALMANZORA

DE BODEGAS
ALTO ALMANZORA

Ficha Técnica

- Propietario: **Familia Franco.**
Enología: **Modesto Pou.**
Viticultura: **Modesto Pou.**
Fundación Bodega: **Junio, 2004.**
Nombre del vino: **VIÑA ALMANZORA tinto.**
Cosecha: **2010.**
Calificación cosecha: **Muy buena.**
Salida al mercado: **Mayo, 2011.**
Procedencia: **Viñedos en propiedad y compra de uvas a viticultores asociados.**
Parcelas: **Marchalillo, El Olivar, Espilo, etc.**
- Municipios: **Lúcar, Tíjola, Oria, Serón, Somontín, etc.**
Región: **Alto Almanzora.**
Suelos: **De textura franco-arcillo-arenosa.**
Orografía: **Bancales, Laderas suaves y Llanos.**
Orientación: **Según parcelas predominando Norte-Este a Sur-Oeste.**
Altitud: **De 400 m. a 900 m. de altitud.**
Clima: **De carácter mediterráneo, con mucha diferencia de temperatura día/noche por su altitud. Más de 3000 horas de Sol al año.**
- Pluviometría anual: **< 400 mm.**
Variedades de uva: **20% Monastrell, 20% Garnacha, 40% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah.**
Edad de las cepas: **De 9 a 20 años.**
Estilo de poda: **Cordón royat y gobelet.**
Técnicas de cultivo: **Maquinaria agrícola adaptada a la orografía.**
Irrigación: **No. Sólo en casos extremos y estados fenológicos concretos.**
Producción por Ha.: **45 Hl/Ha.**
Vendimia: **Selectiva por parcelas y orientaciones.**
Fecha de vendimia: **30 de agosto a 11 de octubre.**
Fermentación: **En depósitos de acero inoxidable con control automático de temperatura y remontados.**
Crianza: **Vino joven con un paso de 2 meses en barricas de roble frances y americano, mínimo 2 meses en bot.**
- Análisis**
Alcohol: **13 % vol.**
Acidez Total: **5,1 gr/l. de ác. Tartárico.**
pH: **3,75.**
Acidez Volátil: **0,53 gr/l. de ác..acético.**
Azúcar residual: **1.90 gr/l.**

Alto Almanzora
Bodegas

