

DOMINIO DE UGARTE

Reserva

- **Concours Mondial de Bruxelles 2006**
medalla Plata
- **Expovina Zürich 2006**
Silberdiplom
- **Mundus Vinil 2005**
Silvernedal



DOMINIO DE UGARTE

Reserva

Viñedos: Nombre: Las Mangadas, Chillarán. Año de Plantación: 1965.
Kilos/Hectárea: 4.500.

Varietal: 95% Tempranillo, 5% Graciano. RESERVA

Vinificación: Fermentación Alcohólica: 5 días. Maceración: 18 días. Tª Máxima: 27°C. Remontados: 3 remontados/día. Fermentación Maloláctica: en depósito.

Crianza: Barrica: 12 meses. Trasiegos: 4. Botella: 24 meses.

Análisis: Ph: 3,69. Acidez total: 5. Sulfuroso libre: 21. Índice UV: 56. Acidez volátil: 0,60. Azúcar residual: 1. Intensidad Colorante: 8. Acido Málico: 0,08.

Notas de Cata: A la Vista: Frutas rojas, con tonalidad poco evolucionada. En Nariz: Gama amplia de aromas entre los que destaca su excelente integración de la barrica con una fruta muy expresiva. En Boca: Un vino sobre todo equilibrado, con un tanino maduro y poderoso.

750 ml. 1.500 ml.

Vineyards: Name: Las Mangadas, Chillarán. Year of Planting: 1965.
Kilograms/Hectare: 4.500.

Variety: 95% Tempranillo, 5% Graciano. RESERVA

Vinification: Alcoholic Fermentation: 5 days. Maceration: 18 days. Maximum Temp.: 27°C. Over pumpings: 3/ day. Malolactic Fermentation: In vat.

Aging: Barrel: 12 months. Rackings: 4. Bottle: 24 months.

Analyses: Ph: 3,69. Total Acidity: 5. Free Sulfurous Acid: 21. UV Index: 56. Volatile Acidity: 0,60. Residual Sugar: 1. Colour Intensity: 8. Malic Acid: 0,08.

Tasting Notes: Visual aspect: Underdeveloped hue of red fruit. Nose: Broad range of aromas and especially excellent integration of the barrel with a very expressive fruit. Palate: A particularly wellbalanced wine with mature, powerful tannin.

750 ml. 1.500 ml.

Weinberge: Name: Las Mangadas, Chillarán. Pflanzjahr: 1965. Kilos/Hektar: 4.500.

Sorte: 95% Tempranillo, 5% Graciano. RESERVA

Vinifikation: Alkoholische Gärung: 5 tage. Mazeration: 18 tage. Maximale Temperatur: 27°C. Überpumpen: 3 / tag. Malolaktische Gärung: Im Edelstahltank.

Ausbau: Fass: 12 monate. Umfüllen: 4. Flasche: 24 monate

Analyse: Ph: 3,69. Gesamtsäure: 5. Freier Schwefel: 21. UV Index: 56. Flüchtige Säure: 0,60. Restzucker: 1. Farbintensität: 8. Apfelsäure: 0,08.

Bewertung: Mit den Augen: Rote Beeren mit kaum entwickelter Schattierung. Mit der Nase: Breite Aromenpalette, wobei seine ausgezeichnete Verbindung von Eichenfass mit sehr ausdrucksstarker Frucht hervorzuheben ist. Im Mund: Ein ausgeglichener Wein mit reifem und kräftigem Tanningehalt.

750 ml. 1.500 ml.

HEREDAD UGARTE

Ctra. A-124

01309 Párganos (Laguardia) ALAVA

Telfs: +34 945 28 28 44 - Fax: +34 945 27 13 19

info@heredadugarte.com

www.heredadugarte.com

