

# QUINCHA CORRAL

DOP EL TERRERAZO

2019



**“Quincha Corral expresa todo el potencial de nuestras viñas viejas de Bobal, un trabajo artesano y absolutamente personal de Toni Sarrión.”**

MUSTIGUILLO



## VIÑEDOS Y VITICULTURA

**Denominación:** DOP El Terrerazo

El Terrerazo a 800 m de altitud.

Suelo calizo de origen dolomítico, con textura franco-arenosa. Viñas plantadas en 1945 y 1919 de parcelas contiguas. Conducción en vaso de secano estricto con labranzas.



**Cultivo y Vino Ecológico**  
Apto para Veganos

## CONDICIONES DE LA AÑADA 2019

Otoño con abundantes precipitaciones. Las primeras heladas llegaron a finales de noviembre facilitando a que la planta iniciara el ciclo letargo. Invierno muy seco siendo las temperaturas diurnas templadas y las nocturnas variables con noches muy frías rondando las mínimas los -7°C y otras en cambio no bajaron de 0°C. El comienzo de la primavera fue lluvioso, con temperaturas suaves hasta comienzos de verano. Verano seco con temperaturas extremadamente altas al inicio; mientras que al final fue más fresco y las noches tuvieron temperaturas suaves que dejaron madurar las uvas con una evolución constante y óptima.

## VENDIMIA

Vendimia manual en cajas de 15 kg.

Rendimiento medio 20 hl/ha o 0,4 kg/m<sup>2</sup> de superficie foliar.

## VARIETADES

Bobal 100%.

## VINIFICACIÓN

Mesa de selección de racimo. Fermentación en tinas de roble francés de 35 hl durante 10-12 días con pequeños 'pigeages'. Maceración post fermentativa de dos semanas más. Extracción muy suave. Todos los trabajos son a mano. Tras el descube manual se usa solamente el vino flor para la crianza.

## CRIANZA

Maloláctica en tinas de 35 hl. 20 meses de crianza en tinas de roble de 35 hl.

## EMBOTELLADO

Junio de 2021.

Sin tratamientos de estabilización o filtrado.

## PRODUCCIÓN

11.280 Botellas.

## ANÁLISIS

Alc: 14,5 %

pH: 3,46

SO<sub>2</sub> Total: 0,080 g/l

Acidez Total: 6,1 g/l

Azúcar Residual: <1,5 g/l

## CONSUMO OPTIMO

Ahora o en los próximos diez años.

## PUEDES TOMARLO CON:

Estofados, guisos de cuchara, carnes rojas asadas o en su jugo, carne de caza mayor, jamón ibérico y quesos curados.

## NOTA DE CATA

Vino de color rojo intenso de capa alta. Nariz con intensidad media-alta, predominando la fruta roja con notas minerales y de monte bajo mediterráneo. En boca, taninos sedosos. Se trata de un vino con volumen y peso, de acidez equilibrada, dando un vino muy elegante y de final persistente.

MUSTIGUILLO

