



Guía Peñin
2019

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Ribera del Duero

VARIETADES:
100% Tinta Fina procedente de
agricultura ecológica.

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 14 % vol. Azúcares:
0.30 g/L, Acidez Total: 4.4 g/L, pH:
3.73, Contiene Sulfitos

AÑADA:
2018

Austum Ecológico

Austum 2018 se caracteriza por ser un vino fresco y frutal, con predominio de los aromas primarios sobre los de la crianza.

Vinificación

Fermentación a temperatura controlada de 23-25°C.

Viticultura

La finca La Asperilla está situada en el municipio de Peñafiel a 800 metros de altitud. Predominan los suelos arcillo calcáreos, con diferentes porcentajes de arena. Las cepas fueron plantadas en 1994 en espaldera y con un marco de plantación de 2,2 x 1,2 metros, obteniendo una densidad de plantación de 3.700 cepas/Ha.

Características sensoriales

Presenta un color cereza vivo, con un fondo violáceo. Nariz intensa y muy franca donde predominan los aromas de flor azul y frutos rojos. En boca destaca por su frescura y amabilidad. Estamos ante un vino elegante, equilibrado y frutal.