



ANTIGONA

TEMPRANILLO

ECOLOGICO

VARIEDAD DE UVA

Tempranillo (100% - Monovarietal)

TIPO DE VINO

Vino tinto joven

ENOLOGO

Alberto Moro

ZONA DE PRODUCCIÓN

Vino de la Tierra de Castilla y León

VIÑEDO

Las uvas con las que se elabora Antígona han sido cultivadas en Cubillas de Santa Marta (Valladolid), zona tradicional de Cigales. Estos viñedos son cultivados con técnicas de agricultura ecológica y están auditados y certificados por el Consejo de Agricultura Ecológica de Castilla y León.

Las viñas están plantadas en las típicas terrazas con cantos rodados (los denominados suelos cascajosos) próximos al Río Duero. Estos cantos rodados facilitan el drenaje del agua, lo que favorece una baja probabilidad de enfermedades criptogámicas. Son suelos pobres en materia orgánica con un horizonte arcilloso y calizo en el subsuelo. El clima propio de la zona es continental de influencia atlántica.

Los tratamientos que han sido utilizados en la viña son de origen natural. Como por ejemplo las infusiones y caldos de hierbas tales como la cola de caballo (*Equisetum arvense*), manzanilla (*Matricaria chamomilla*), milenrama (*Achillea millefolium*), valeriana (*Valeriana officinalis*), entre otras. Así como otros productos a base de extractos vegetales, suero de leche y otros productos de origen ecológico como el azufre.

El control de las malas hierbas se ha hecho mediante técnicas de laboreo, por lo que en ningún caso se ha empleado herbicida alguno.

Se ha hecho un seguimiento exhaustivo de la viña, utilizando los mínimos tratamientos posibles.

Con todo esto conseguimos mantener y aumentar la biodiversidad en el viñedo y que la uva exprese de una forma mucho más genuina sus

características propias.

ELABORACION:

La vendimia tuvo lugar a finales de septiembre y principios de octubre. Se vendimió a mano y se seleccionaron las mejores uvas. Estas fueron enfriadas antes de ser prensadas.

Una parte de las uvas fueron despalilladas y estrujadas y la fermentación tuvo lugar con sus propias levaduras en tanques de hormigón.

Con otras parte de las uvas se hizo una maceración carbónica y a continuación las uvas fueron pisadas y acabó la fermentación con sus raspones.

Una vez que la fermentación acabó, se unieron ambos vinos y se dejaron reposar hasta su embotellado.

CATA:

En la fase visual el vino es rojo purpura con intensidad media.

En nariz tiene una intensidad aromática medio-alta predominando las notas de arándanos, moras y un fondo balsámico y mentolado.

En boca, Antígona es ligero, suave, fresco, redondo y equilibrado.

En la fase retronasal los aromas balsámicos son vuelven a salir junto con los toques vegetales.

MARIDAJE:

Como Antígona es un vino fresco, es perfecto para beber sólo o tomarlo acompañado de diferentes tipos de queso, carne roja, arroz, etc.

PRESENTACION

Cajas de 6 botellas de 0,75 litros

Cajas de 3 botellas Magnum (1,5 litros)

CERTIFICACIONES

Organic wine and vegan wine

PARÁMETROS ANALÍTICOS

Grado alcohólico	14 % Vol
Acidez total	5,6 g/L (tartárico)
pH	3,4
Azúcares	< 3 g/L



ES-ECO-002-CL
Agricultura UE