



## “el RUDEN” VENETO ROSSO I.G.T.

*Vino Tranquilo*

### • ZONA DE PRODUCCIÓN

En la finca "tenuta Astoria", en colinas de 120-150 m. s.n.m. Viñedos orientados a norte-sur y este-oeste, con 4.000/4.500 cepas por hectárea de 8-15 años de edad. Producción media de 1,5/2 kg por cepa, es decir, 70/80 quintales por hectárea Uvas: variedades de calidad de uvas rojas. Sistema de crianza: Gujot.

### • TECNOLOGÍA

Las uvas se vendimian a mano en pequeños cestos durante los meses de septiembre/octubre. Una parte de éstas (aproximadamente el 10%) se deposita en secaderos para efectuar una deshidratación de 3 meses; la cuota restante se despalilla y se deja fermentar con la piel durante aproximadamente 15/20 días a 26/28°C de temperatura. A continuación se efectúa el descube y se completa la fermentación maloláctica, todo en recipientes de acero. El mismo procedimiento, una vez terminado el proceso de deshidratación, se aplica a las uvas colocadas en los secaderos. Una vez mezclado el corte en su totalidad, se trasvasa a barricas de roble francés de Allier de tostado medio, donde se afina durante 8/9 meses, tras los cuales se procede al embotellamiento. El tiempo pasado en botella otorgará consistencia al carácter sólido y autoritario de este vino, cuya composición de uvas secas sabrá donarle todas sus características.

### • CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: rojo rubí oscuro.

Perfume: intenso, con notas varietales especiadas, bien armonizadas por el aroma de la madera. Sabor: suave, de gran estructura, con una decidida dotación de aromas y taninos, bien equilibrado.

### • CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Alcohol efectivo, % vol. 13.00 – 14.00

Azúcares, gr/l 8.00 – 9.00

Acidez total, gr/l 5.00 – 6.00

### • TEMPERATURA DE SERVICIO

16 – 18° C, destapando la botella una hora antes, también trasvasando a decantador.

### • COMO INDICAR EN LA CARTA DE VINOS

“el RUDEN” Tinto Véneto I.G.T. - Astoria

