

## Particular Cariñena 2017



La maceración pre-fermentativa se realiza en frío durante cinco días, a una temperatura de 10°C. Progresivamente se va aumentando la temperatura, hasta alcanzar los 28-30°C, dejándolo macerar durante otros 30 días, realizando remontados diarios hasta finalizar la fermentación. A continuación se procede a la fermentación maloláctica en depósito, trasiego y estabilización. Para su posterior crianza en barricas de roble americano durante un mínimo de 6 meses para su posterior paso a botella.

### FICHA TÉCNICA

**Bodega**  
**Bodegas San Valero**

**Denominación de origen**  
**Cariñena**

**País**  
**España**

**Variedades de Uva**  
**Cariñena**

**Envejecimiento**  
[Roble](#)

**Formato**  
[75 Cl.](#)

**Graduación**  
14,5%Vol.