

ÁGORA

LA MÁXIMA EXPRESIÓN DE NUESTRA CENCIBEL

Ágora de Arúspide Cencibel Joven

Variedad de uva: Cencibel (100%)

Añada: 2025

Grado alcohólico: 13% vol.

Vino de la Tierra de Castilla

Notas de cata:

Este vino conquista a la vista con su aspecto limpio y un intenso color cereza adornado con elegantes ribetes violáceos. Al acercarlo, se revela un perfil aromático profundo y refinado, que destaca por sus aromas de frutas rojas frescas. En boca, muestra una estructura sólida, equilibrada y muy viva.

Servicio: Servir a una temperatura de entre 14 y 16°C.

Elaboración: Tras una vendimia **manual**, la uva se transporta cuidadosamente a la bodega en cajas de 18 kg. Una vez seleccionados los mejores racimos, se procede al despallido y estrujado. A continuación, la uva realiza una **maceración prefermentativa** de 36 horas a 10°C.

La **fermentación alcohólica**, junto a los hollejos, se llevó a cabo durante 12 días a 26°C, seguida de la **fermentación maloláctica** a 20°C.

LISTA DE INGREDIENTES

Uva, correctores de acidez (ácido tartárico), conservantes y antioxidantes (metabisulfito de potasio). Contiene sulfitos.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 ml

Valor energético (KJ)	306 KJ
Valor energético (Kcal)	73 Kcal
Grasas	0 g
◦ De las cuales saturadas	0 g
Hidratos de carbono	0,09 g
◦ De los cuales azúcares	0,09 g
Proteínas	0,1 g
Sal	0 g

Análisis

Grado alcohólico ≈ 13% vol

Acidez total ≈ 4,99 g/l

Acidez volátil ≈ 0,57 g/l

PH ≈ 3,59 g/l

Azúcar residual ≈ 0,9 g/l

