

PURA Savia

EL RITMO PURO DEL SOTOBOSQUE

PURA SAVIA CENCIBEL

Variedad de uva: Cencibel ecológico (100%)

Añada: 2024

Grado alcohólico: 14% vol.

Vino de la Tierra de Castilla

Notas de cata

Color rojo violeta de capa alta. En nariz, de intensidad media, aparecen los frutos negros junto a notas de sotobosque que recuerdan al monte que rodea el viñedo. En boca es potente y carnoso, con taninos suaves que se funden en un sabor largo, afrutado y extraordinariamente persistente.

Servicio: Temperatura de 12 °C.

Elaboración: Vendimia nocturna, **recolectada a mano en cajas** para preservar la frescura de la uva. Tras un despallado y estrujado suave, el mosto reposa en frío durante dos días antes de iniciar una fermentación alcohólica a 28 °C a lo largo de una semana. Descubado y prensado con suavidad, el vino descansa **diez meses en tinajas**, donde afina su carácter, y otros doce meses en botella antes de salir a la luz. **Sin sulfitos añadidos.**

LISTA DE INGREDIENTES

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 ml

Valor energético (KJ)	328 KJ
Valor energético (Kcal)	78 Kcal
Grasas	0 g
◦ De las cuales saturadas	0 g
Hidratos de carbono	0,04 g
◦ De los cuales azúcares	0,04 g
Proteínas	0.1 g
Sal	0 g

Análisis

Grado alcohólico: 14% vol

Acidez total: 4,8 g/l

Acidez volátil: 0,5 g/l

PH: 3,55 g/l

Azúcar residual: 1,44 g/l

