

# SIR CUPANI 2016

**Variedad:** Tempranillo 100%

**Patrón:** Richter 110 y Chasela 41

**Año de Año de plantación:** 1982

**Terreno:** Finca San Andrés. Arcillo Calcáreo con bastante canto rodado y bastante mineral. Tiene su ladera orientada al Norte y a su vez protegida por sus grandes montes que hacen que esté abriga en invierno para que tenga pocas heladas. En el momento que sale el sol los rayos van calentando la tierra hasta 3 horas antes de meterse el sol, teniendo así su buen descanso.

**Altitud aproximada:** 537 metros

**Recolección:** manual en cajas de 12 kilos. Es un tipo de vino que se va seleccionando las mejores cepas y cogiendo tan solo la uva "del medio día" de esas cepas, por ser las primeras en madurar.

**Forma de elaboración:** desgranado manualmente, grano a grano. Fermentación en depósito de acero inoxidable durante 14 días, maloláctica en madera nueva de roble francés, se hace una crianza sobre sus lías finas trabajando el sistema de batonnage, durante 25 meses.

**Notas de cata:** Nariz intensa y frutal. Notas de cereza, frambuesa y pimienta. Corpulento, estructurado y largo final.

**Grado Alcohólico:** 14°

**Producción:** 555 botellas

