



**GALLEGO**  
**ZAPATERO**  
BODEGAS Y VIÑEDOS

**YOTUEL**

FINCA **SAN MIGUEL**

2016

**VARIEDAD:** Tinta del país 100%.

**SUELO:** La finca tiene un suelo arcilloso compacto en lo alto y arcilloso con limos arenosos en la ladera.

**CLIMA:** Invierno suave y seco. Primavera fría y lluviosa retrasan la brotación, floración y cuajado. Un verano cálido en exceso, con paradas vegetativas frena la maduración y un inicio de otoño con moderadas lluvias y contrastes nocturnos aseguran un fruto sano y una óptima maduración lenta de la uva.

**VIÑEDO:** En Anguix, finca San Miguel, (0,65Ha) plantado en vaso hace 88 años, sobre un cotarro con una notable bajada hacia el norte, hacen una maduración complicada en años difíciles pero óptima en años normales. Los racimos sueltos y pequeños con rendimientos muy bajos debido a la edad.

**VENDIMIA:** 30 de septiembre de 2016. Manual, en cajas de 15kg, despalillada, fermenta con levadura autóctona y macera durante 14 días.

**CRIANZA:** Maloláctica en barrica nueva de roble francés y posterior crianza en la misma barrica durante 14 meses.

**EMBOTELLADO:** 1 de marzo del 2018

**PRODUCCIÓN:** 511 Botellas y 50 Magnum.

**GRADO ALCOHOLICO:** 14.5% Vol.

