



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

## YOTUEL' 2018 SELECCION

- VARIEDAD:** Tinta del País 100%.
- SUELO:** Arcilloso calcáreo, con limos arenosos.
- CLIMA:** Invierno muy frío y abundantes lluvias en primavera retrasan la brotación y el cuajado, las cálidas temperaturas del verano y los altos contrastes nocturnos en el final del ciclo ayudan a conseguir una buena madurez fenólica de la uva.
- VIÑEDO:** En Anguix, procedente de la selección de uva de varias parcelas, Otero, Morris, Camino Viejo plantadas en vaso, con más de 60 años y producciones de 3500 Kg/Ha.
- VENDIMIA:** 6 de octubre del 2018. Manual, en cajas de 15kg, despalillada, fermenta con levadura autóctona en depósito de cemento durante 12 días.
- CRIANZA:** Hace la malo láctica en barrica de roble francés y continua su crianza durante 14 meses.
- EMBOTELLADO:** 2 de Septiembre de 2020
- PRODUCCIÓN:** 10.044 Botellas y 200 Magnum.
- GRADO ALCOHOLICO:** 15 % Vol.