



Pardal

Ficha técnica

Denominación de origen

Subzonas

Edad cepas

7 a 20 años

Densidad de plantación

2000-3000 cepas/Ha.

Nº yemas/Ha

90 – 110 mil yemas/Ha

Producción Ha

10.000-12.000 kgs

Tipo de suelos

Poco arcilloso con origen granítico y esquistoso

Tipo de clima

Clima continental

Pluviometría

900-1100l/m2 al año

Sistema de cultivos

En espaldera

Fecha de vendimia

A partir 2ª quincena de septiembre

Recolección

La uva es vendimiada a mano y transportada a la bodega en cajas de 18 kgs en menos de 2 horas, desde su recolección hasta su proceso.

Procesado de la uva

Todo este proceso se hace en atmósfera inerte, para evitar oxidaciones químicas y enzimáticas, para así poder obtener la mayor cantidad de aroma y frescura.

Proceso de elaboración

Despalillado, macerado, prensado, decantado y fermentación en cubas de 25,000 litros de acero inox a temp. entre 25 y 18º C durante 15 días.

Microfiltración

Inmediatamente antes del embotellado para asegurar la estabilidad microbiológica del vino.