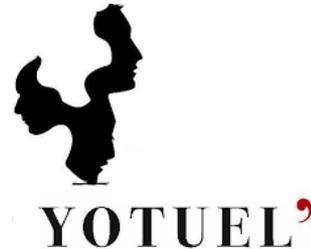


VINOS
MAJETE
Desde 1958

Bodegas y Viñedos Gallego Zapatero

Roble



VARIEDAD: Tinta del País 100%.

SUELO: Arcilloso calcáreo, con limos arenosos.

CLIMA: Invierno frío y seco. La primavera cálida adelanta la brotación, afectada por una helada que marca diferentes floraciones e irregularidad en la maduración, también afectada por la sequía generalizada del ciclo vegetativo. 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 tres parcelas, Molino, Dujos, plantadas en espaldera y Pincha Ratas plantada en vaso, con producciones de 5500Kg/Ha.

VENDIMIA: 19 de septiembre de 2017. Manual, en cajas de 15kg, despallada, fermenta con levadura autóctona y macera durante 11 días.

CRianza: Durante 10 meses en barrica de roble francés y en depósito de cemento.

PRODUCCIÓN: 12581 Botellas y 400 Magnum.
GRADO ALCOHOLICO: 14 % Vol.

