



EGUREN UGARTE  
DESDE 1870



# KAME TINTO

## *La fusión de la naturalidad*

*La combinación de 4 grandes variedades de uva ha permitido obtener un vino intenso en aromas y complejo en matices. La segunda fermentación en barrica da un resultado excepcional, manteniendo un color vivo y unos taninos muy bien ensamblados que lo hacen grande y sedoso. Se elabora únicamente los años excepcionales.*

### NOTA DE CATA

#### **Fase Visual**

Color cereza picota intenso con abundante lágrima.

#### **Fase Olfativa**

Complejo, intenso y especiado. Aromas de calidad destacando tostados de la madera, cacao, vainillas, pimienta y un fondo de fruta negra compotada.

#### **Fase Gustativa**

Se muestra potente pero a la vez glicérico, equilibrado y fresco. Postgusto largo y persistente con gratos aromas tostados y afrutado.

### FICHA TÉCNICA

**D.O.:** Vino de la tierra Castilla

**TIPO DE VINO:** Tinto seco de media crianza

**VARIEDAD:** Tempranillo 30% + Cabernet Sauvignon 35% + Syrah 30% + Petit Verdot 5%.

**RENDIMIENTO:** 70 Hl/Ha

**VINIFICACIÓN:** Maceración en frío y posterior fermentación alcohólica con remontados fuertes para conseguir una buena estructura. Realizó fermentación maloláctica en barrica y estuvo en contacto con sus lías durante varios meses.

**CRianza:** 6 meses en barricas nuevas de roble americano y francés

**CONSERVACIÓN:** más de 10 años, bien conservado a 15°C y 70% humedad

**GASTRONOMÍA:** Admite todo tipo de carnes, comidas muy condimentadas e incluso como vino de sobremesa acompañando algún dulce.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 16-18°C

### ANÁLISIS

**GRADUACIÓN ALCOHÓLICA:**  
14 %vol

**ACIDEZ TOTAL:**  
5 g/l de ácido tartárico

**ACIDEZ VOLÁTIL:**  
0,50 g/l ácido acético

**AZÚCAR RESIDUAL:**  
<2 g/l