



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