

# Ole de Estrellas

## VINO TINTO TEMPRANILLO



Información nutricional e ingredientes

### Análisis

- Alcohol: 13,5 % vol
- Acidez Volátil: 0,42 mg/L
- Azúcares reductores: 0.20 mg/L
- pH: 3,82
- SO<sub>2</sub> Libre: <10 m/L
- SO<sub>2</sub> Total: <4 mg/L
- Acidez Total: 5,43 g/L

**Nombre del Vino:** Olé de Estrellas Tempranillo

**Añada:** 2024

**Varietal:** 100 % Tempranillo Ecológico

**Clasificación:** Vino Joven

**Denominación de Origen:** Manchuela

**Origen:** Viñedos de cepas vieja

**Cultivo:** Ecológico

**Grado Alcohólico:** 13,5 % vol.

**Elaboración:** Vendimia manual, artesanal, selección de racimos, sin clarificación nifiltrado, crianza en depósito de hormigón.

**Embotellado:** Botella Borgoña (750 ml), corcho natural.

### Producción Limitada

Reflejo de su filosofía artesanal, ecológica de la Bodega La Cepa de Pelayo y el carácter único de las cepas de la de variedad Tempranillo, conocida como Cencibel en la Manchuela

### Elaboración

Proveniente de viñedos de cepas viejas, cultivadas bajo prácticas ecológicas, en Alcalá del Júcar, entre los valles de los ríos Júcar y Cabriel, dentro de la Denominación de Origen Manchuela.

Elaborado siguiendo el proceso de maceración carbónica, donde los racimos se introducen enteros (baya y raspón) en depósitos de hormigón de 8.200 litros. La fermentación se realiza a 15 °C durante 7 días, manteniendo la frescura y la tipicidad de la variedad. Posteriormente, se prensa la pasta y se trasiega a barrica de roble, donde realiza la fermentación maloláctica.

### Cata

**Color:** Capa media, color rojo cereza con un ribete vivo que refleja juventud.

**Aroma:** Alta intensidad aromática, dominada por fruta roja fresca (cerezas y fresas), frutas del bosque (frambuesas y moras) y toques florales (violeta). Notas dulces de golosinas (chicle y palote de fresa) con un fondo fresco de zumo de uva.

**En Boca:** Entrada fresca y vibrante, con marcada intensidad frutal. Vino sabroso, con buena acidez y equilibrio. Final goloso y persistente en el retrogusto.

### Maridaje

- Tapas variadas como embutidos ibéricos y quesos semi-curados.
- Pastas con salsas suaves de tomate y albahaca.
- Carnes blancas a la parrilla o asadas.
- Platos de cocina mediterránea: pisto manchego y empanadas de verdura.

### RECOMENDACIONES DE CONSERVACIÓN

OLE de ESTRELLAS ha sido embotellado sin tratamientos de estabilización para conservar su pureza e integridad. Evolucionará positivamente en botella. Conservar en lugar fresco y seco entre 12°C y 14°C en posición horizontal.