

ROMPECEPAS TINTO FINO



BODEGAS
CINCO LEGUAS



El Rompecepas Tinto Fino de Cinco Leguas es un vino que intenta explicar la tinto fino de Madrid, clon muy rústico que hace los vinos longevos. Es un vino de parcela 100% reconocible, fácil y con matices de la zona.

Productor:	Bodegas Cinco Leguas
Denominación:	D.O. Vinos de Madrid
Origen:	España / Madrid
Presentación:	75 cl.
Variedades:	Tempranillo 100%
Producción:	4.000 botellas
Superficie del viñedo:	3,20 ha
Suelo:	Arcillo calcáreo, con mucha arcilla roja en superficie
Vendimia:	Manual
Fermentación:	Fermentación con pieles y raspón durante 30 días. Movimientos lentos durante la fermentación-maceración. Fermentación y malo-láctica espontaneas.
Crianza:	En barricas de 500 L de roble francés usadas
Tipo de barrica:	de roble francés usadas
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Tinto