

OPEN
your
Mind

WINE ROAD 2021

DIS-TINTOS

INTERNACIONAL



Recepción

Ajustar: SO₂ y TH₂



ZYM RED: 1 - 2 g/hl.

Excelente extracción polifenólica a una gran velocidad. Buen trabajo en condiciones de temperatura elevada.



Fermentación Alcohólica



FERM EVOLUTION: 20 g/hl.

Mix ideal de respeto varietal y exaltación en frutas del bosque. Ofrece una elevada estructura en el vino.

PREMIERE ONE: 20 g/hl.

Fortalece la pared celular y garantiza implantación. Adicionar al inicio de la FAL.

PREMIERE SP: 15 g/hl.

Detoxificante y excelente nutriente en la segunda parte de la FAL. Adicionar a 1/3 de la FAL.



Fermentación Maloláctica

ESSENZA INTERNAZIONALE

ROSSO: 100 - 200 g/hl.

Consigue una excelente estructura en el vino sin aporte de taninos amargos; conjuga perfectamente notas empíreas, dulces



ESSENZA NEO: 200 - 400 g/hl.

Integra y acentúa los aromas afrutados.



Complejidad



OPCIONAL.

ESSENZA INTERNAZIONALE

ROSSO: 100 - 200 g/hl.

En esta etapa se ensalzan las notas balsámicas. La esencia de la fruta y la madera coexisten ensalzando la complejidad.

Objetivo

Obtener un VINO varietal TEMPRANILLO de un perfil INTERNACIONAL, caracterizado por su potente estructura para complacer los paladares más diversos y exigentes. Retronasal que recuerda la fruta y los agradables aromas del roble tostado.



OPEN
your
Mind

WINE ROAD 2021

DA EN EL BLANCO



Recepción

Ajustar SO_2 y TH_2 .



ZYM WHITE: 1 g/hl.

Enzima específica para lograr una perfecta limpieza tanto en métodos estáticos como dinámicos.



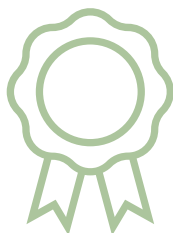
Complejidad

OPCIONAL.

ESSENZA INTERNAZIONALE

BIANCO: 50 - 100 g/hl.

Sutil aporte que conjuga notas florales y dulces, tipo vainilla, que permite mantener viva la expresión aromática a lo largo del tiempo.



Objetivo

Obtener un VINO AIRÉN con una expresividad en cata sorprendente. Sutiles aromas bien integrados y frescor que perdura en el tiempo.



Fermentación

FERM TIOLIC: 20 g/hl.

Mix ideal de respeto varietal y exaltación del frescor propio de la fruta blanca.

PREMIERE ONE: 20 g/hl.

Fortalece la pared celular y garantiza implantación.

Adicionar al inicio de la FAL.

PREMIERE SP: 15 g/hl.

Detoxificante y excelente nutriente en la segunda parte de la FAL.

Adicionar a 1/3 de la FAL.

ESSENZA NEO: 100 - 200 g/hl.

Integra y acentúa los aromas afrutados.

OPEN
your
Mind

WINE ROAD 2021

DIS-TINTOS

EUROPA



Recepción

Ajustar: SO_2 y TH_2



ZYM RED: 1 - 2 g/hl.

Excelente extracción polifenólica a una gran velocidad. Buen trabajo en condiciones de temperatura elevada.



Fermentación Alcohólica



FERM EVOLUTION: 20 g/hl.

Mix ideal de respeto varietal y exaltación en frutas del bosque. Ofrece una elevada estructura en el vino.

PREMIERE ONE: 20 g/hl.

Fortalece la pared celular y garantiza implantación. Adicionar al inicio de la FAL.

PREMIERE SP: 15 g/hl.

Detoxificante y excelente nutriente en la segunda parte de la FAL. Adicionar a 1/3 de la FAL.



ESSENZA FRESH: 200 - 400 g/hl.

Integra y acentúa los aromas afrutados.



Fermentación Maloláctica

ESSENZA DOLCE: 100 - 200 g/hl.

Elegante aporte de notas dulces del tipo vainilla, crema pastelera y caramelo Candy; no aporta tanino agresivo.



Complejidad



OPCIONAL.

ESSENZA DOLCE: 100-200 g/hl.

Integración perfecta de las notas dulces que desplazan el posible carácter herbáceo.



Objetivo

Obtener un VINO varietal TEMPRANILLO de un perfil muy apreciado en EUROPA, muy expresivo por integrar a la perfección las notas dulces de la madera con el carácter afrutado y frescor de la variedad.



OPEN
your
Mind

WINE ROAD 2021

DIS-TINTOS

AMÉRICA



Recepción

Ajustar: SO_2 y TH_2



ZYM RED: 1 – 2 g/hl.

Excelente extracción polifenólica a una gran velocidad. Buen trabajo en condiciones de temperatura elevada.



Fermentación Alcohólica



FERM EVOLUTION: 20 g/hl.

Mix ideal de respeto varietal y exaltación en frutas del bosque. Ofrece una elevada estructura en el vino.

PREMIERE ONE: 20 g/hl.

Fortalece la pared celular y garantiza implantación. Adicionar al inicio de la FAL.

PREMIERE SP: 15 g/hl.

Detoxificante y excelente nutriente en la segunda parte de la FAL. Adicionar a 1/3 de la FAL.



Fermentación Maloláctica

ESSENZA CHOCO: 100 – 200 g/hl.

Eliminación de tonos verdes y perfecta integración de notas de chocolate, toffe y café.



ESSENZA FRESH: 200 – 400 g/hl.

Integra y acentúa los aromas afrutados.



Complejidad



OPCIONAL.

ESSENZA CHOCO: 100 – 200 g/hl.

Refuerza las notas de chocolate, toffe y café proporcionando una grata complejidad.

Objetivo

Obtener un VINO varietal TEMPRANILLO de un perfil AMERICANO; el cual sorprende por la sutil integración de notas de chocolate y toffe.

Ideal para dotar a ese vino, que no quieres que pase desapercibido, de una potente estructura, entrada sorprendente y largo final.



OPEN
your
Mind

WINE ROAD 2021

DIS-TINTOS

ASIA



Recepción

Ajustar: SO_2 y TH_2

ZYM RED: 1 – 2 g/hl.

Excelente extracción polifenólica a una gran velocidad. Buen trabajo en condiciones de temperatura elevada.



Fermentación Alcohólica



FERM EVOLUTION: 20 g/hl.

Mix ideal de respeto varietal y exaltación en frutas del bosque. Ofrece una elevada estructura en el vino.

PREMIERE ONE: 20 g/hl.

Fortalece la pared celular y garantiza implantación. Adicionar al inicio de la FAL.

PREMIERE SP: 15 g/hl.

Detoxificante y excelente nutriente en la segunda parte de la FAL. Adicionar a 1/3 de la FAL.



Fermentación Maloláctica

ESSENZA COMPLESSO: 100 – 200 g/hl.

Considerable aumento del volumen en boca al mismo tiempo que protege los aromas afrutados.

ESSENZA DUTY: 200 – 400 g/hl.

Refuerza la estructura del vino y las notas balsámicas.



Complejidad

OPCIONAL.

ESSENZA COMPLESSO:

100 – 200 g/hl.

Volumen en boca y equilibrio estructural. Los aromas de roble aportados son muy tenues y sutiles.

Objetivo

Obtener un VINO varietal TEMPRANILLO de un perfil muy demandado por el consumidor ASIÁTICO.

Vino ligero y elegante, con un selecto perfil de notas dulces y especiadas derivadas de la madera. Fácil de beber, ideal para esos consumidores que se están iniciando en mundo del vino.

