



DATOS TÉCNICOS

Tipo de vino: Vino Tinto crianza.

Añada: 2012 año excelente de producción de vinos. La maduración fue larga y la sanidad de la uva excelente..

Elaboración: Maceración prefermentativa, fermentación a temperatura controlada de 28° C, con remontados diarios, maceración postfermentativa, prensado, fermentación maloláctica en lagares de hormigón, crianza en barricas de roble y botella.

Crianza: 8 meses en barrica de roble de 225 lts.

Coupage: 76% Cabernet Sauvignon, 14% Garnacha Tinta y 10% Syrah

ANÁLISIS

Alcohol: 13,7 %

Acidez: 5,5 g/l

Acidez volátil: 0,4 g/l

Azúcares reductores: 0,4 g/l.

pH: 3,5

PRODUCCIÓN

10.000 botellas de 75 cl.

NOTA DE CATA

Rojo cereza con ligeros ribetes teja. Gran intensidad aromática en nariz con elegantes matices frutales de higos y ciruelas secos, y con notables componentes especiados de tabaco y cedro. En boca es sabroso, suave, y elegante. Vino equilibrado, con gran persistencia en el paladar y taninos aterciopelados.