



### DATOS TÉCNICOS

**Tipo de vino:** Vino Tinto crianza.

**Añada:** 2013 año excelente de producción de vinos. La maduración fue larga y la sanidad de la uva excelente.

**Vendimia:** Segunda quincena de septiembre.

**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:** 14 meses en barrica de roble de 225 lts.

**Coupage:** 100% Syrah.

### ANÁLISIS

**Alcohol:** 14,4 %

**Acidez:** 5,8 g/l

**Acidez volátil:** 0,4 g/l

**Azúcares reductores:** 3,8 g/l.

**pH:** 3,7

### PRODUCCIÓN

10.000 botellas de 75 cl.

### NOTA DE CATA

Color rojo cereza, brillante, capa media alta. Buena armonía entre aromas frutales de bayas silvestres y moras, y los complejos matices de la crianza en barrica: aromas a cacao y especiados. Intenso y rotundo en la boca, sabroso, largo, de buena acidez y con una carga tánica bien integrada. Cierra con un final persistente, en el que los recuerdos de cacao y fruta madura nos envuelven el paladar.

### DATOS LOGÍSTICOS

**Cajas:** Cajas de 6 botellas de 75 cl; peso por caja kg.

**Palets:** 100 cajas por palet.

**Código EAN artículo:**