



DATOS TÉCNICOS

Tipo de vino: Vino Tinto crianza.

Añada: 2007 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: 12 meses en barrica de roble de 225 lts.

Coupage: 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon.

ANÁLISIS

Alcohol: 13,2 %

Acidez: 6,3 g/l

Acidez volátil: 0,5 g/l

Azúcares reductores: 2,7 g/l

pH: 3,4

PRODUCCIÓN

10.000 botellas de 75 cl

NOTA DE CATA

Rojo picota oscura, bien cubierto de capa. Aroma muy limpio y fragante, con marcado perfil a especias muy finas y frutas negras en confitura. Fondo tostado con recuerdos de pastelería. En boca es complejo, maduro, carnoso y aterciopelado. Tiene una gran persistencia en el paladar y sugiere una larga evolución en botella.

DATOS LOGÍSTICOS

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

Palets: 100 cajas por palet.

Código EAN artículo: