

Ficha Técnica



VINIFICACIÓN

A medida que alcanzan el punto óptimo de maduración, las uvas de Tempranillo, Syrah, Garnacha y Cabernet Sauvignon, son vendimiadas y fermentadas en tanques de acero inoxidable a una temperatura que oscila entre los 25°C y los 29°C. Posteriormente se realizan maceraciones que duran de 2 a 4 semanas según variedad, a la vez que se realiza la fermentación maloláctica. Una vez finalizada, los vinos pasan a barricas de roble francés de 2º y 3º uso de 225 litros de capacidad. Los meses en bodega dependen de la variedad y la añada, siendo 9 meses el tiempo medio de crianza. Una vez terminada la crianza, se procede al coupage de las diferentes variedades y a una clarificación natural por gravedad, para dejar el vino brillante antes de su embotellado.

NOTA DE CATA

Vino de color rojo picota de alta capa y ribetes violáceos. En nariz es fresco e intenso con notas de fruta roja madura. En boca es suave y con volumen gracias a un tanino redondo y aterciopelado. El paso por boca es suave y fresco, dando paso a un final largo, donde se mezcla la fruta roja con los tostados propios de su crianza de 9 meses en bodega de roble francés.

Denominación de Origen: Somontano

Varietades: Cabernet Sauvignon 52%
Tempranillo 32%
Garnacha 13%
Syrah 3%

Producción:
250 barricas de 225 litros

Vendimia:
entre el 5 de septiembre y el 12 de octubre

Crianza:
9 meses en barricas de roble francés de 2º y 3º uso

Maceración:
4 semanas

Clarificación: por gravedad

Alcohol: 14%

Acidez total: 5,3 gr./lit.

Azúcares reductores: 1,5 gr./lit.