

VARIEDADES

40% Petit Verdot - 30% Tempranillo - 30% Syrah

VIÑEDOS

Selección de viñedos de las variedades de uva Petit Verdot, Tempranillo y Syrah, de una edad superior a los 15 años y con producciones que no superan los 10.000 kilos por hectárea. Se realiza poda en verde para limitar su crecimiento natural y obtener uvas equilibradas y maduras que expresen adecuadamente el carácter varietal.

VINIFICACIÓN Y CRIANZA

Elaborado de forma tradicional con control de temperatura durante la fermentación alcohólica y una maceración previa a temperatura de 14 °C durante 3 días. Su descube sin prensado y posterior fermentación maloláctica de forma natural, seguido de una estancia de 3 meses en barricas de roble marcan el carácter de este vino de corte moderno e innovador.

PRODUCCIÓN

60.000 botellas

CATA

De color intenso y brillante, con ribetes violáceos. Las tres variedades se ensamblan perfectamente para dar un vino de taninos dulces y equilibrados combinados con sabores de fruta y notas de moca y vainilla aportadas por la barrica. De largo postgusto, destacan recuerdos minerales y de grafito característicos de la Petit Verdot.

MARIDAJE Y SERVICIO

Carnes y pescados a la plancha, pastas y arroces. Patés y embutidos.

Se recomienda servir a 16°C.

ANÁLISIS

% Alcohol: 13,5 Acidez total: 4,9 g/l tartárico
Sulfuroso total: 60 mg/l Azúcares residuales: 2,9 g/l

