



Varietades:

Cariñena (40%), Garnacha (30%), Syrah (21%), Cabernet Sauvignon (9%).

Suelos:

Arena-granito (Gresa) (elegancia): Garnacha, Syrah y Cabernet Sauvignon, conducidos en sistema de lira con el fin de aumentar la superficie y exposición foliar, obtener máxima función fotosintética y, por lo tanto, una maduración completa de la uva.

Pizarra (mineralidad): Cariñenas viejas con producciones máximas de 1 kg/cepa.

Viticultura:

Practicamos viticultura tradicional con el máximo respeto por la naturaleza, enfocando nuestros esfuerzos a obtener uvas que expresen el carácter e identidad de nuestra tierra.

Vendimia y Elaboración:

Recolección manual en cajas de 10

Kg, realizando una primera selección en la viña y una segunda grano a grano en la bodega.

Premaceración en frío (4°C), vinificación en tinto, maceración larga y fermentación combinada en tinas de inox y foudres de roble francés, temperatura controlada de 26°C.

Prensado a muy baja presión con prensa vertical hidráulica. Crianza de 18 meses en barricas bordelesas de roble francés, combinando grano fino y extrafino para obtener más complejidad y realzado por el removido de sus lias (bâtonnage) durante gran parte de este tiempo. Embotellado en Mayo de 2011 sin filtrar ni clarificar.

Grado Alc.: 14,5 %vol.

pH: 3,5

Acidez total: 5,7 gr/l (a.t.)

Azúcares residuales: <2 g/l

Producción: 14.500 botellas (750 ml)
350 botellas (1500 ml)



Nota de cata

Color cereza intenso.

Aromas de fruta madura, frambuesas y moras, sobre un fondo balsámico de hierbas silvestres mediterráneas y especias. Flor de violeta, regaliz y sutiles notas de tostados.

Un vino potente y equilibrado, elegante, sabroso, con un final largo, fresco y goloso.