



Varietades:

Cariñena 50%, Garnacha 35% y Syrah 15%.

Suelos:

Arena/granítico- Gresa (elegancia): Garnacha y Syrah, 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 1kg/cepa.

Viticultura:

Practicamos una viticultura ecológica bajo los principios de la biodinámica, a través de un riguroso trabajo manual a el viñedo y enfocando el nuestros esfuerzos a la recuperación de variedades autóctonas.

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, con la temperatura controlada de 26°C.

Prensado a muy baja presión con prensa vertical hidráulica.

Crianza de 14 meses en barricas bordelesas de roble francés, combinando grano fino y extrafino para obtener más complejidad.

Embotellado el 14 de Junio del 2019
Sin filtrar ni clarificar.

Grado alcohólico: 14,5%

PH: 3,5

Acidez total: 5,6 g/l

Azúcares residuales: <0,4 g/l

Producción:

8.230 botellas (750ml)

150 magnums (1500 ml)



Nota de cata

Color cereza picota intenso.

Compleja sinfonía de aromas florales de violeta, que dan paso a una explosión de fruta negra como el arándano y la ciruela, acompañadas de toffee y vainilla, fruto de su crianza.

Profundidad y elegancia se muestran a través de unos taninos sedosos que culminan en un final largo y fresco en el paladar.