

**Varietades:**

Garnacha (45%), Cariñena (35%), Syrah (20%)

**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 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, temperatura controlada de 26°C.

Prensado a muy baja presión con prensa vertical hidráulica. Crianza de 15 meses en barricas bordelesas de roble francés, combinando grano fino y extrafino para obtener más complejidad.

Embotellado el 3 de Julio de 2017 sin filtrar ni clarificar.

**Grado Alc.:** 14,5 %vol.

**pH:** 3,6

**Acidez total:** 5,00 gr/l (a.t.)

**Azúcares residuales:** 0,5 g/l

**Producción:**

6.200 botellas (750ml)

200 magnums (1.500 ml)

**Nota de cata**

Color cereza brillante.

Aromas de cereza y regaliz rojo sobre un fondo de balsámicos frescos y mentolados, acompañados de unas sutiles aromas de baya de cacao y tostados.

En boca es intenso, untuoso, goloso, voluminoso, afrutado, con una acidez marcada y un tanino avellotado, fresco y largo.