



Variedades:

Cariñena 40%, Garnacha 35% y Syrah 25%.

Suelos:

Arena/granítico- 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 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 523 de Julio del 2018
Sin filtrar ni clarificar.

Grado alcohólico: 14,5%

PH: 3,5

Acidez total: 5,3 g/l

Azúcares residuales: 0,4 g/l

Producción:

7.780 botellas (750ml)

135 magnums (1500 ml)



Nota de cata

Color cereza brillante.

Aromas de fruta negra y cereza madura, notas minerales sobre un fondo de balsámicos, acompañados de hierbas aromáticas mediterráneas.

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