



Varietades:

Cariñena 46%, Garnacha 32%
Syrah 15% y 7% Cabernet Sauvignon.

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 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.