

Ficha Técnica

VINIFICAÇÃO

À medida que alcançam o ponto ideal de maturação, as uvas de Tempranillo, Syrah, Grenache e Cabernet Sauvignon, são vindimadas e fermentadas em tanques de ácido inoxidável a uma temperatura que oscila entre os 25°C e os 29°C. Posteriormente realizam-se macerações que duram entre 2 a 4 semanas dependendo da variedade, enquanto se realiza a fermentação maloláctica. Uma vez finalizada, os vinhos passam a barris de carvalho francês de 225 litros de capacidade.

Os meses em barril dependem da variedade, sendo 9 meses o tempo médio de criação. Uma vez terminada, procede-se à mistura das diferentes variedades e a uma clarificação natural por gravidade para deixar o vinho brilhante antes do seu engarrafamento.e antes de su embotellado.

É um vinho de cor vermelha com um aro violeta. O seu odor é fresco e intenso com propriedades de fruta vermelha madura. Quanto ao paladar, é suave e volumoso graças aos seus taninos arredondados e aveludados. Tem um trazo fresco e suave, onde se misturam os frutos vermelhos com as propriedades adquiridas durante nove meses dos seus barris de carvalho francês onde repousou.



Denominação de origem: Somontano

Variedades: Cabernet Sauvignon 52%
Tempranillo 32%
Grenache 13%
Syrah 3%

Produção:
250 barris de 225 litros

Vindima:
Entre 5 de Setembro e 12 de Outubro

Criação:
9 meses em barris de carvalho francês

Maceração:
4 semanas

Clarificação: por gravidade

Álcool: 14%

Acidez total: 5,3 gr./lit.

Açúcares redutores: 1,5 gr./lit.