

FITXA TÈCNICA
VARIETATS: 58,8% Cabernet Sauvignon, 41,2% Merlot

ELABORACIÓ

El Merlot va ser collit des de finals de setembre i els Cabernets entre la segona quinzena de setembre i la primera setmana d'octubre. Les dues varietats es van vinificar per separat deixant-les macerant amb les seves pells entre 8 i 13 dies, depenent de cada vinya. Posteriorment, passen a fer una criança en botes de roure francès de 300L entre 10 i 17 mesos, depenent de cada vi. Abans d'embotellar, només clarifica i es filtra molt lleugerament.

DATA D'EMBOTELLAT: Juny de 2023.

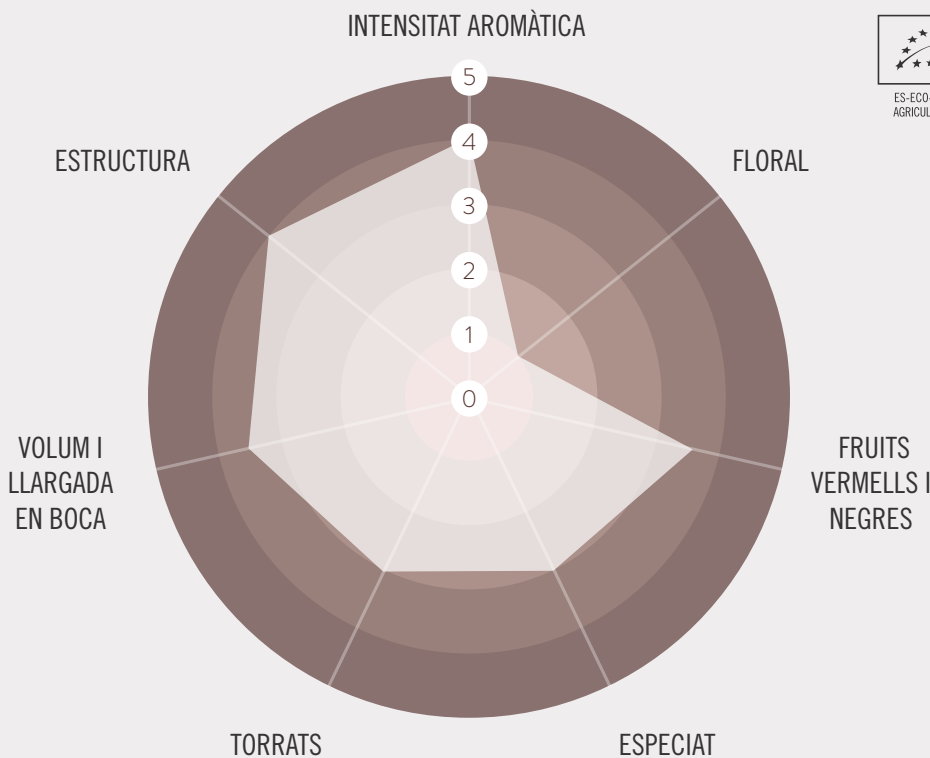
PRODUCCIÓ TOTAL: 10.912 ampolles de 75cl.

TEMPERATURA DE SERVEI: Aconsellem servir-lo a una temperatura de 16 - 18 °C.

NOTA DE TAST: De un bonic color granate intens, en nas tenim un equilibri entre els aromes de fruita vermella madura i els aromes més especiats i balsàmics, junt amb una fusta molt integrada i respectuosa. En boca és estructurat, llarg i amb una llarga vida per davant. Un vi molt apte per a tota mena de carns, estofats, embotits o formatges curats.

PERFIL ANALÍTIC

Grau Alcohòlic: 14% vol.
Acidesa Total Tartàrica: 7,2 g/L
Acidesa Volàtil: 0,88 g/L
pH: 3,24
Sucres Residuals: 1,3 g/L
SO₂ Total: 69 ppm



FITXA TÉCNICA
VARIETADES: 58,8% Cabernet Sauvignon, 41,2% Merlot.

ELABORACIÓN

El Merlot fue vendimiado desde finales de septiembre y los Cabernets entre la segunda quincena de septiembre y la primera semana de octubre. Ambas variedades se vinificaron por separado dejándolas macerando con sus pieles entre 8 y 13 días, dependiendo de cada viñedo. Posteriormente, pasan a realizar una crianza en barricas de roble francés de 300L entre 10 y 17 meses, dependiendo de cada vino. Antes de embotellar, sólo clarifica y se filtra muy ligeramente.

FECHA DE EMBOTELLADO: Junio de 2023.

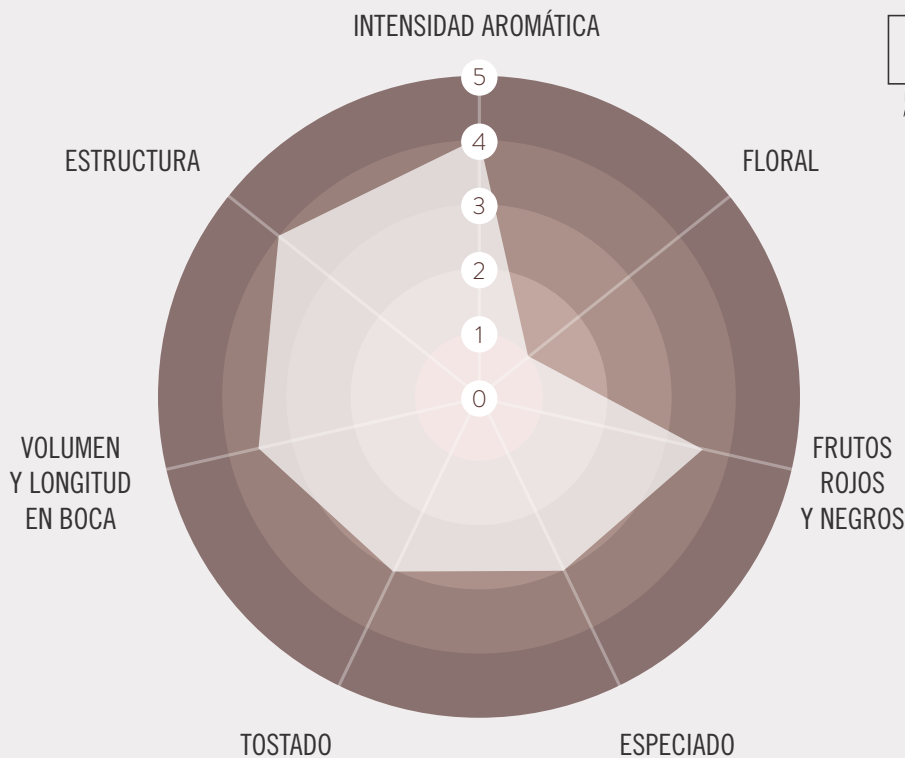
PRODUCCIÓN TOTAL: 10.912 botellas de 75 cl.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Aconsejamos servirlo a una temperatura entre 16 - 18 °C.

NOTA DE CATA: De un bonito color granate intenso, en nariz tenemos un equilibrio entre los aromas de fruta roja madura y los aromas más especiados y balsámicos, junto a una madera muy integrada y respetuosa. En boca es estructurado, largo y con larga vida por delante. Un vino muy apto para todo tipo de carnes, estofados, embutidos o quesos curados.

PERFIL ANALÍTICO

Grado Alcohólico: 14% vol.
Acidez Total Tartárica: 7,2 g/L
Acidez Volátil: 0,88 g/L
pH: 3,24
Azúcares Residuales: 1,3 g/L
SO₂ Total: 69 ppm



TECHNICAL SHEET
VARIETIES: 58,8% Cabernet Sauvignon, 41,2% Merlot.

WINEMAKING

The Merlot was harvested from the end of September and the Cabernets between the second half of September and the first week of October. The two varieties were vinified separately leaving them to macerate with their skins between 8 and 13 days, depending on each vineyard. They are then aged in 300L French oak barrels for between 10 and 17 months, depending on each wine. Before bottling, it is only clarified and filtered very lightly.

BOTTLING DATE: June 2023

TOTAL PRODUCTION: 10.912 bottles 75cl.

TEMPERATURE OF SERVICE: We recommend serving it at a temperature between 16 - 18 °C.

TASTING NOTES: With a beautiful deep maroon color, on the nose we have a balance between the aromas of ripe red fruit and the more spicy and balsamic aromas, together with a very integrated and respectful wood. In the mouth it is structured, long and with a long life ahead. A wine very suitable for all kinds of meats, stews, sausages or cured cheeses.

ANALYTICAL PROFILE

Alcoholic degree: 14% vol.
Total Tartaric Acidity: 7,2 g/L
Volatile Acidity: 0,88 g/L
pH: 3,24
Residual Sugars: 1,3 g/L
Total SO₂: 69 ppm

