

FITXA TÈCNICA
VARIETATS: 51,5% Cabernet Sauvignon, 48,5% Merlot.

ELABORACIÓ

Els Merlots van ser collits des de finals d'Agost a mitjans de setembre i els Cabernets la segona quinzena de setembre. Les dues varietats es van vinificar per separat deixant-les macerant amb les seves pells entre 5 i 7 dies, depenent de cada vinya. Posteriorment, passen a fer una criança en botes de roure francès de 300L d'un mínim de 17 mesos. Abans d'embotellar, només clarifica i es filtra molt lleugerament.

DATA D'EMBOTELLAT: Novembre de 2022.

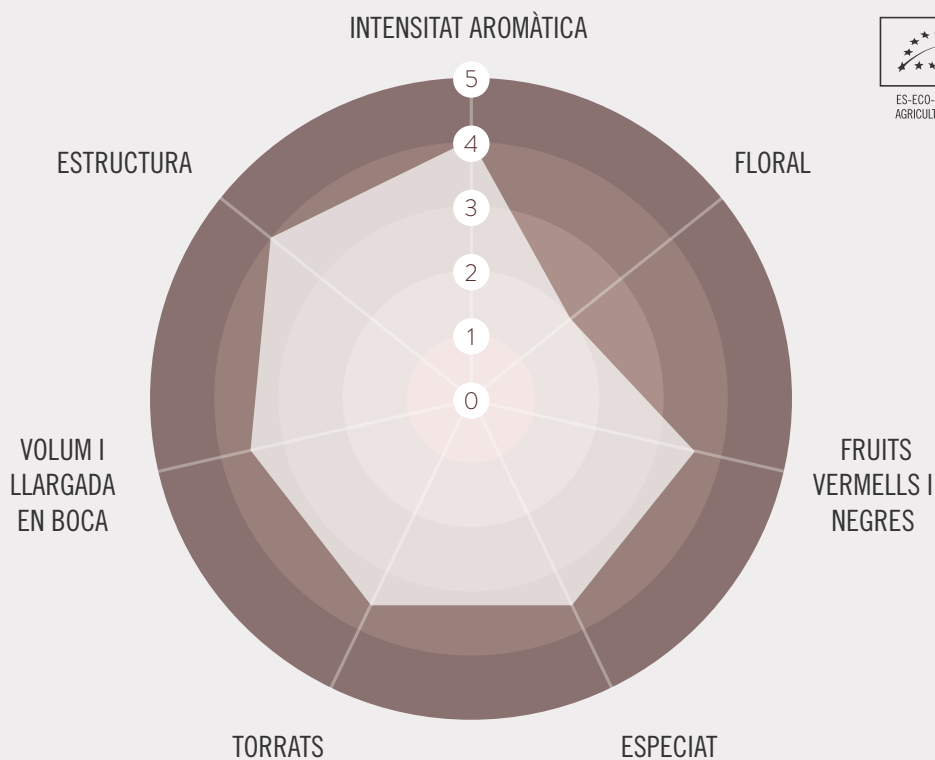
PRODUCCIÓ TOTAL: 6.130 ampolles de 75cl.

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

NOTA DE TAST: El Merlot ens dona fruita i frescura i el Cabernet molta estructura. De un bonic color granate intens, en nas tenim un perfecte equilibri entre els aromes de fruita vermella madura i els aromes més especiats i balsàmics junt amb una fusta molt integrada. 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: 13,8% vol.
Acidesa Total Tartàrica: 6,8 g/L
Acidesa Volàtil: 0,85 g/L
pH: 3,39
Sucres Residuals: < 0,5 g/L
SO₂ Total: 58 ppm



FITXA TÉCNICA
VARIETADES: 51,5% Cabernet Sauvignon, 48,5% Merlot.

ELABORACIÓN

Los Merlots fueron cosechados desde finales de Agosto a mediados de septiembre y los Cabernets en la segunda quincena de septiembre. Ambas variedades se vinificaron por separado dejándolas macerando con sus pieles entre 5 y 7 días, dependiendo de cada viñedo. Posteriormente, pasan a realizar una crianza en barricas de roble francés de 300L de un mínimo de 17 meses. Antes de embotellar, sólo clarifica y se filtra muy ligeramente.

FECHA DE EMBOTELLADO: Noviembre de 2022.

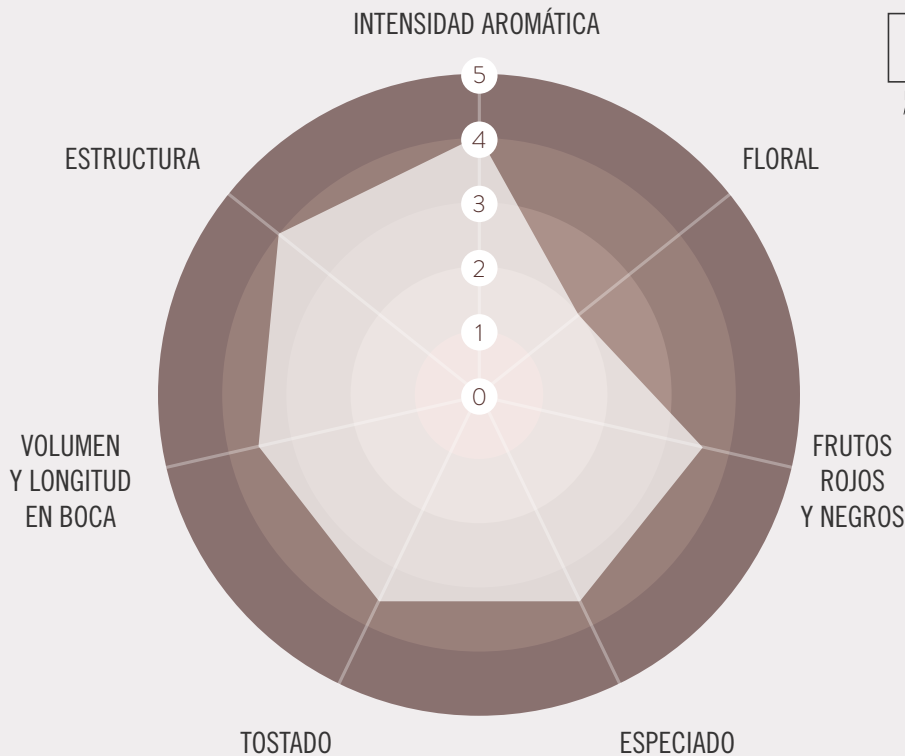
PRODUCCIÓN TOTAL: 6.130 botellas de 75 cl.

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

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

PERFIL ANALÍTICO

Grado Alcohólico: 13,8% vol.
Acidez Total Tartárica: 6,9 g/L
Acidez Volátil: 0,85 g/L
pH: 3,39
Azúcares Residuales: < 0,5 g/L
SO₂ Total: 58 ppm



TECHNICAL SHEET
VARIETIES: 51,5% Cabernet Sauvignon, 48,5% Merlot.

WINEMAKING

The Merlots were harvested from the end of August to the middle of September and the Cabernets in the second half of September. The two varieties were vinified separately leaving them to macerate with their skins between 5 and 7 days, depending on each vineyard. They are then aged in 300L French oak barrels for a minimum of 17 months. Before bottling, it is only clarified and filtered very lightly.

BOTTLING DATE: November 2022

TOTAL PRODUCTION: 6.130 bottles 75cl.

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

TASTING NOTES: The Merlot gives us fruit and freshness and the Cabernet a lot of structure. Of a beautiful intense maroon color, on the nose we have a perfect balance between the aromas of ripe red fruit and the more spicy and balsamic aromas together with a very integrated 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.

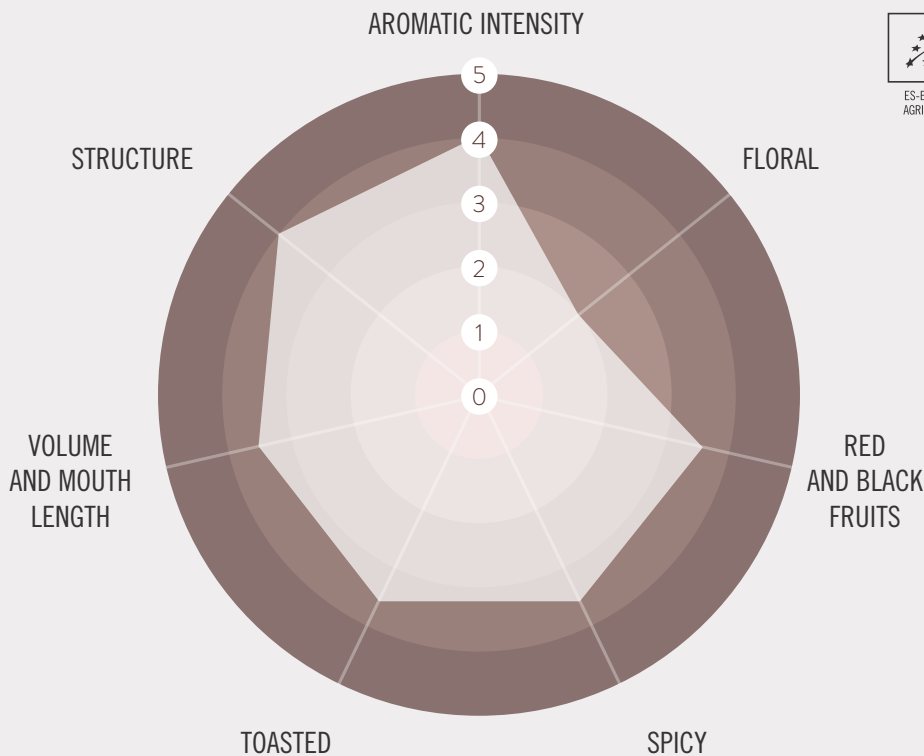
ANALYTICAL PROFILE
Alcoholic degree: 13.8% vol.

Total Tartaric Acidity: 6,9 g/L

Volatile Acidity: 0,85 g/L

pH: 3,39

Residual Sugars: < 0,5 g/L

Total SO₂: 58 ppm

 ES-ECO-019-OT
 AGRICULTURA UE
