



10 d'abril

Denominación de Origen: Penedès

100% Agricultura ecológica.

Variedades: Merlot y Ull de Llebre. En proporción 85% de Merlot y 15% de Ull de Llebre.

Elaboración:

Vendimia manual en cajas de 25 kg. Se macera la uva a baja temperatura para extraer el color y los aromas primarios.

Fermentación macerando durante 8 días a 10°C. Elaborada con el mosto flor. Una vez conseguido el color se acaba de fermentar en depósito de acero inoxidable con levadura semi salvaje del Montmell.

La crianza se inicia en barricas de roble francés de 300 litros de capacidad durante un periodo de entre 3 y 5 meses.

Una vez pasado este tiempo, se embotella y continúa su crianza durante 10 meses más.

Debido a su producción limitada, las botellas son numeradas hasta las 1.400 unidades.

Nota de cata:

Color: Rojo brillante, pálido y sin exceso de color.

Aroma: De frutos del bosque, derivados de su crianza a vainilla y un magnífico toque a tostado.

Paladar: Vino con un toque a joven, pero sin desprejar su crianza en barrica que aporta esos tostados, frutos secos y vainilla. Es un vino ligero y estructurado, debido a su posterior crianza en botella.

Maridaje: Apropiado para acompañar, carnes, carnes ligeras, segundos platos e incluso a copas.



Ficha técnica

Alcohol: 12'5%.

Azúcares reductores: 1,20gr/l.

Anhídrido sulfuroso: 65mgr/l

Acidez total: 4,80gr/l

Temperatura servicio: 12 - 14°C