



FITXA TÈCNICA

 **VARIETATS**
100% Cabernet Franc.


 **ELABORACIÓ**
Raïm collit el dia 15 i 22 de setembre del 2015. Fermentació d'aproximadament un mes, a 22°C, amb un final molt lent, dels quals entre 10 i 13 dies van ser amb maceració amb les pells. Criança en botes de roure francès de 300L durant 16 mesos de mitjana.

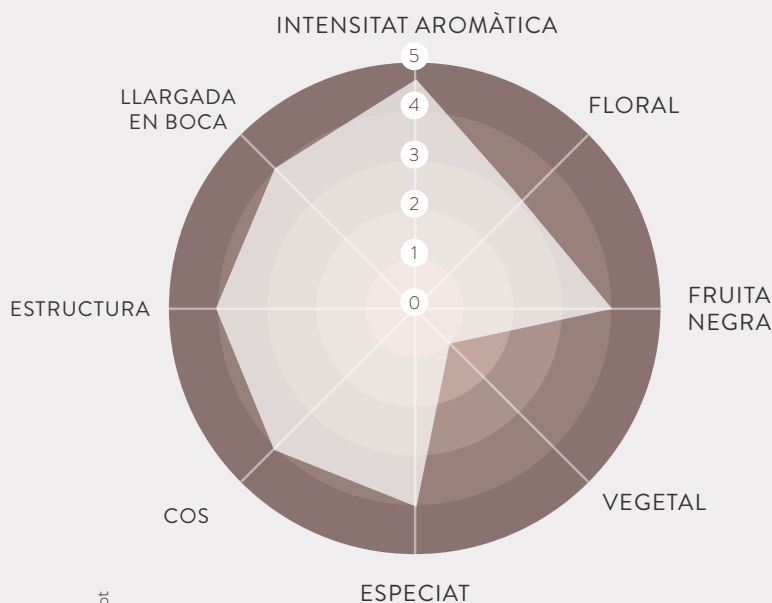
 **DATA D'EMBOTELLAT**
17 de Maig del 2017.

 **PRODUCCIÓ TOTAL**
6.666 ampolles de 75 cl.

 **PERFIL ANALÍTIC**
Grau alcohòlic: 14.5%vol.
Acidesa Volàtil: 0.73 g/l
Acidesa Total: 5.9 g/l
SO₂ Total: 67 ppm
Sucres Residuals: 0.3 g/l
pH: 3.37

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

 **AMB QUÈ L'ACOMPANYEM?**
Sens dubte, una gran collita amb una varietat impressionant. En nas recorda al pebrot picat barrejat amb fruita vermella i negra, i també algunes espècies com la nou moscada i el pebre. En boca podem sentir una textura densa, amb una dolçor que és equilibrada perfectament amb la baixa acidesa que el terroir va donar al raïm. A mesura que el vi es tempera a la boca ens va donant els sabors mentolats frescos amb un tímida aroma especiat, que el que fa més especial i complex. Per a nosaltres és una varietat especial que representa a la perfecció el terror de la Mediterrània, pel que creiem que ha d'estar aparellat amb plats que contenen tomàquets cuits, verdures a la brasa, xai rostit, porc, carns estofades (cérvol, porc senglar, cua de bou, etc.) o algun tipus de formatge curat. No obstant això, tracteu de maridar-lo amb xocolates.



FICHA TÉCNICA

VARIETADES
100% Cabernet Franc.

ELABORACIÓN
Vendimiada el día 15 y 22 de septiembre del 2015. Fermentación de aproximadamente un mes, a 22°C, con un final muy lento, de los cuales entre 10 y 13 días fueron con maceración con los hollejos. Crianza en barricas de roble francés de 300L durante 16 meses de media.

FECHA DE EMBOTELLADO
17 de Mayo del 2017.

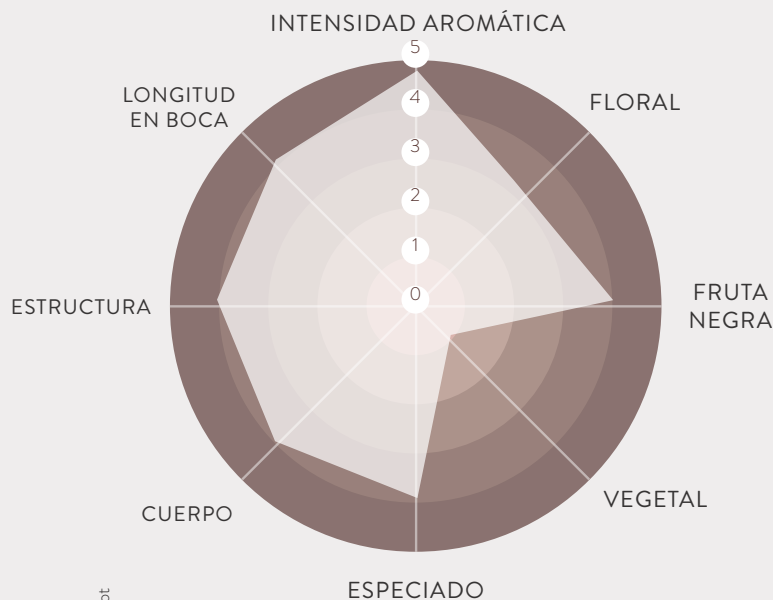
PRODUCCIÓN TOTAL
6.666 botellas de 75 cl.

PERFIL ANALÍTICO
Grado alcohólico: 14.5%vol
Acidez Volatil: 0.73 g/l
Acidez Total: 5.9 g/l
SO₂ Total: 67 ppm
Azúcares Residuales: 0.3 g/l
pH: 3.37

TEMPERATURA DE SERVICIO
Aconsejamos servir a una temperatura de entre 16 y 18°C.

¿CON QUÉ LO ACOMPAÑAMOS?

Sin duda, una gran cosecha con una variedad impresionante. En nariz recuerda al pimiento picado mezclado con fruta roja y negra, y también algunos sabores como la nuez moscada y la pimienta. En boca podemos sentir una textura densa, con una dulzura que es equilibrada perfectamente con la baja acidez el terroir dio a la uva. Mientras que el vino se atempera en la boca nos va dando los sabores mentolados frescos con un tímido aroma especiado, lo que hace más especial y complejo el vino. Para nosotros es una variedad especial que representa a la perfección el terruño del Mediterráneo, por lo que creemos que debe estar emparejado con platos que contienen tomates cocidos, verduras asadas, cordero asado, cerdo, carnes guisadas (con ciervo, jabalí, rabo de buey) o algún tipo de queso curado. Sin embargo, tratar de maridarlos con chocolates.



TECHNICAL SHEET



VARIETIES

100% Cabernet Franc.



WINEMAKING

Harvested on September 15th and 22th, 2015. Fermentation of approximately one month, at 22°C, with a very slow end, of which between 10 and 13 days were with maceration with the skins. Aging in French oak barrels of 300L for 16 months on average.



BOTTLING DATE

May 17th, 2017.



TOTAL PRODUCTION

6.666 75 cl. bottles



ANALYTICAL PROFILE

Alcoholic degree: 14.5%vol

Volatile Acidity: 0.73 g/l

Total Acidity: 5.9 g/l

Total SO₂: 67 ppm

Residual Sugars: 0.3 g/l

pH: 3.37



TEMPERATURE OF SERVICE

We recommend serving between 16-18°C.



FOOD PAIRING

Definitely, a great vintage with an awesome variety. In nose it reminds to chopped pepper mixed with red and black fruit, and also some spiced flavours like nutmeg and capsicum. In mouth we can feel a dense texture, with a clear sweetness which pairs perfectly with the low acidity that the terroir gives to the grape. While the wine is tempered in mouth it gives us fresh menthol flavours with a shy spiced aroma, which makes the wine more special and complex. For us, this variety is very special and represents perfectly the Mediterranean terroir, which makes us think that it needs to be paired with dishes containing stewed to-matoes, grilled vegetables, roasted lamb, pork, stewed meats (with deer, wild boar, oxtail), or some kind of cured cheese. However, try to pair it with chocolates.

