

FITXA TÈCNICA
VARIETATS: Cab. Franc (35,2%), Merlot (32,4%), Cab. Sauvignon (16,5%), Ull de Llebre (16,5%).

ELABORACIÓ

Les diverses varietats que formen aquest cupatge van ser collides en diferents dates des de mitjans de Setembre el Merlot, finals de Setembre el Cabernet Franc i Sauvignon i principis d'Octubre el Ull de Llebre. Es van elaborar totes per separat, amb unes maceracions diferents segons les varietats i amb criances posteriors en botes de roure francès de 300 lts. de segon i tercer any, durant uns 24 mesos de mitja. Al Desembre del 2021 surten tots de les botes i es fa el cupatge definitiu i es torna a les botes de segon any, un any mes. Total 36 mesos. Un cop surt, es deixa passar els freds de l'hivern per anar preparant per embotellar, amb una lleugera clarificació i filtració.

DATA D'EMBOTELLAT: Abril del 2023.

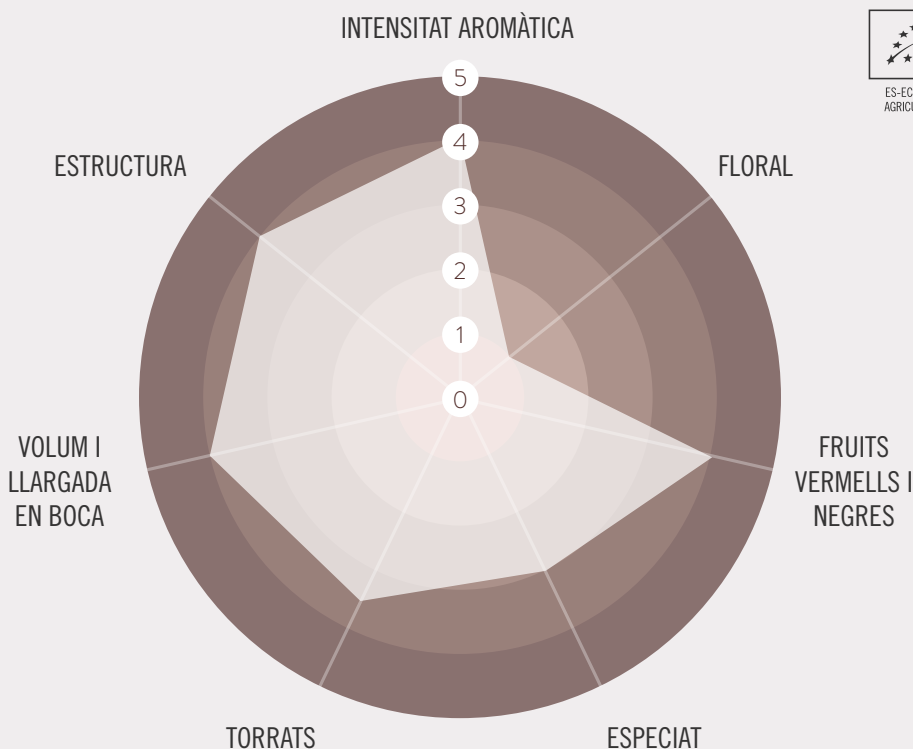
PRODUCCIÓ TOTAL: 4.684 ampolles de 75 cl.

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

NOTA DE TAST: Elaborat únicament en les millors anyades, en aquest vi volem mostrar la evolució de les varietats que el formen. Amb un bonic color granat, al nas es un vi molt complex amb intensos i profunds aromes de fruita negra confitada, balsàmics, especiats i un fons d'aromes torrats. En boca, un vi llarg, elegant i estructurat. Ideal para acompanyar qualsevol tipus de carn, guisats, brasa o formatges curats.

PERFIL ANALÍTIC

Grau Alcohòlic: 15% vol.
Acidesa Total Tartàrica: 6,4 g/L
Acidesa Volàtil: 0,9 g/L
pH: 3,28
Sucres Residuals: 1,9 g/L
SO₂ Total: 67 ppm



FITXA TÉCNICA

VARIEDADES: Cab. Franc (35,2%), Merlot (32,4%), Cab. Sauvignon (16,5%), Tempranillo (16,5%).

ELABORACIÓN

Las diversas variedades que forman este coupage fueron cosechadas en diferentes fechas desde mediados de Septiembre el Merlot, finales de Septiembre el Cabernet Franc y Sauvignon y principios de Octubre el Tempranillo. Se elaboraron todas por separado, con unas maceraciones distintas según las variedades y con crianzas posteriores en barricas de roble francés de 300 lts. de segundo y tercer año, durante unos 24 meses de media. En Diciembre de 2021 salen todos de las barricas y se hace el coupage definitivo y se vuelve a las barricas de segundo año, un año mes. Total 36 meses. Una vez sale, se deja pasar los fríos del invierno para prepararse para embotellar, con una ligera clarificación y filtración.

FECHA DE EMBOTELLADO: Abril de 2023.

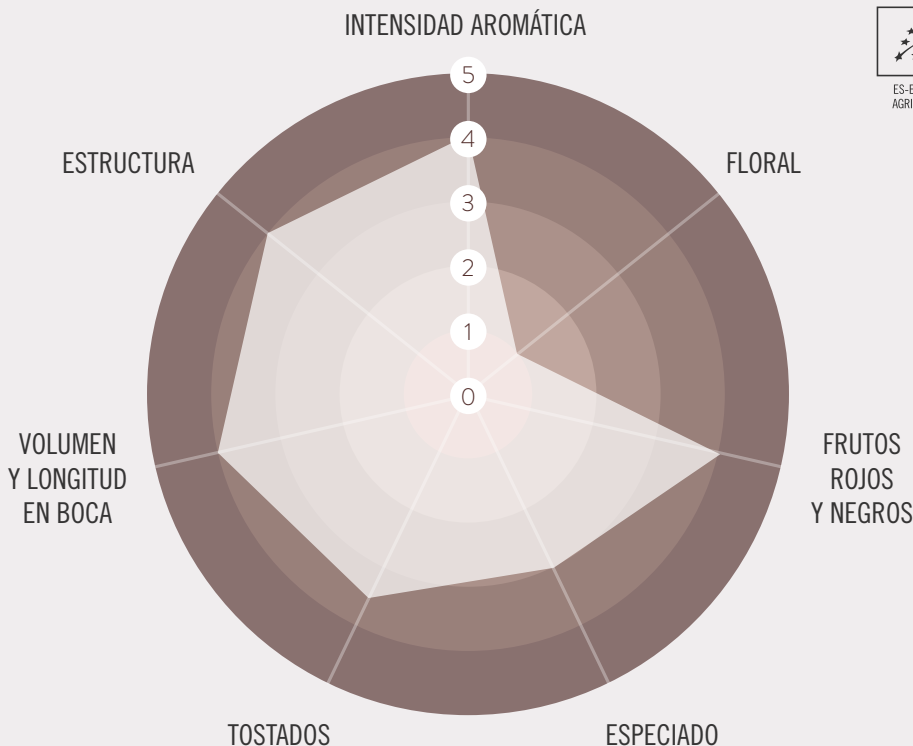
PRODUCCIÓN TOTAL: 4.684 botellas de 75 cl.

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

NOTA DE CATA: Elaborado únicamente en las mejores añadas, en este vino queremos mostrar la evolución de las variedades que lo forman. Con un bonito color granate, en nariz es un vino muy complejo con intensos y profundos aromas de fruta negra confitada, balsámicos, especiados y un fondo de aromas tostados. En boca, un vino largo, elegante y estructurado. Ideal para acompañar cualquier tipo de carne, guisos, brasa o quesos curados.

PERFIL ANALÍTICO

Grado Alcohólico: 15% vol.
Acidez Total Tartárica: 6,4 g/L
Acidez Volátil: 0,9 g/L
pH: 3,28
Azúcares Residuales: 1,9 g/L
SO₂ Total: 67 ppm



TECHNICAL SHEET
VARIETIES: Cab. Franc (35,2%), Merlot (32,4%), Cab. Sauvignon (16,5%), Tempranillo (16,5%)

WINEMAKING

The various varieties that make up this blend were harvested on different dates from mid-September for Merlot, late September for Cabernet Franc and Sauvignon and early October for Tempranillo. They were all made separately, with different macerations according to the varieties and with subsequent aging in French oak barrels of 300 lts. second and third year, for about 24 months on average. In December 2021, they all leave the barrels and the final blending is done and it is back to the barrels of the second year, one more year. Total 36 months. Once it leaves, it is allowed to pass through the cold winter to prepare for bottling, with a light clarification and filtration.

BOTTLING DATE: April 2023.

TOTAL PRODUCTION: 4.684 bottles 75cl.

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

TASTING NOTES: Produced only in the best vintages, in this wine we want to show the evolution of the varieties that make it up. With a beautiful garnet color, on the nose it is a very complex wine with intense and deep aromas of candied black fruit, balsamic, spices and a background of toasted aromas. In the mouth, a long, elegant and structured wine. Ideal to accompany any type of meat, stews, barbecue or cured cheeses.

ANALYTICAL PROFILE

Alcoholic degree: 15% vol.
Total Tartaric Acidity: 6,4 g/L
Volatile Acidity: 0,9 g/L
pH: 3,28
Residual Sugars: 1,9 g/L
Total SO₂: 67 ppm

