

FITXA TÈCNICA

VARIETATS: Cabernet Sauvignon (42,9%), Merlot (42,9%), Cabernet Franc (7,1%), Garnatxa Negra (7,1%)

ELABORACIÓ

Les diverses varietats que formen aquest vi van ser collides en diferents dates. Del 7 al 21 de Setembre, el Merlot i Garnatxa Negra, i del 24 de Setembre al 6 d'Octubre, el Cabernet Franc i el Cabernet Sauvignon. Es van elaborar totes les varietats per separat, amb unes maceracions entre 7 i 10 dies, depenent de la varietat. Les criances posteriors en botes de roure francès de 300 lts. de segon i tercer any van ser de uns 17 mesos de mitjana. Al Abril del 2023 surten tots de les botes i es fa el cupatge definitiu, que torna a botes de segon any, durant un any mes. Total 29 mesos. Un cop surt de botes, es va preparant per embotellar, amb una lleugera clarificació i filtració.

DATA D'EMBOTELLAT: Juny del 2024.

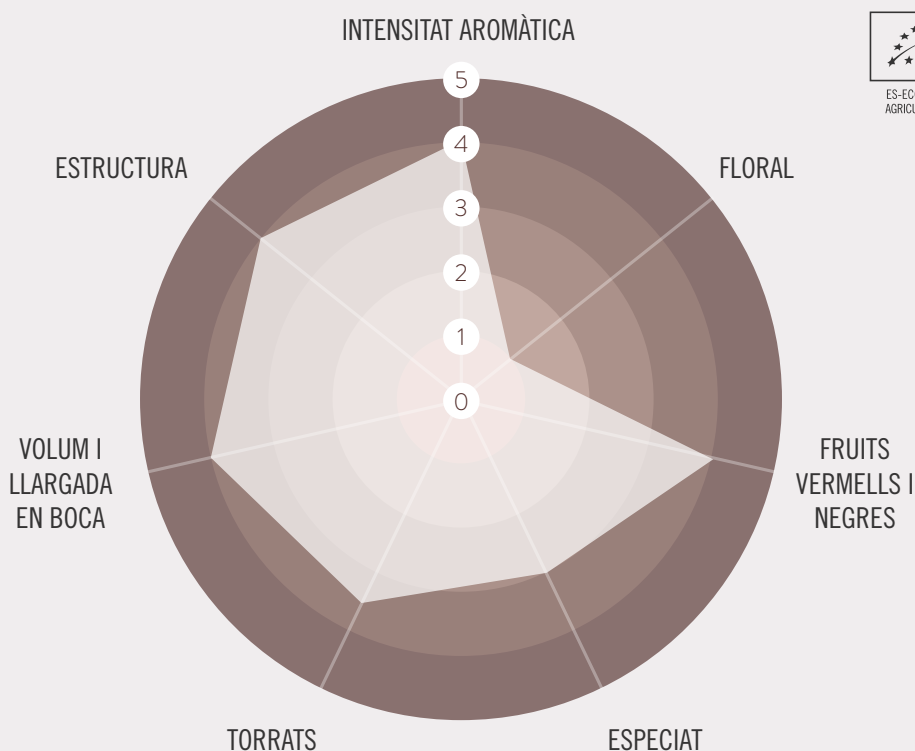
PRODUCCIÓ TOTAL: 5.412 ampolles de 75 cl.

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: 14,2% vol.
Acidesa Total Tartàrica: 7,3 g/L
Acidesa Volàtil: 1 g/L
pH: 3,16
Sucres Residuals: 0,9 g/L
SO₂ Total: 63 ppm
100 ml: 359 KJ / 86 Kcal



FITXA TÉCNICA

VARIEDADES: Cabernet Sauvignon (42,9%), Merlot (42,9%), Cabernet Franc (7,1%), Garnacha Negra (7,1%)

ELABORACIÓN

Las diversas variedades que forman este vino fueron cosechadas en distintas fechas. Del 7 al 21 de septiembre, el Merlot y Garnacha Negra, y del 24 de septiembre al 6 de octubre, el Cabernet Franc y el Cabernet Sauvignon. Se elaboraron todas las variedades por separado, con unas maceraciones de entre 7 y 10 días, dependiendo de la variedad. Las crianzas posteriores en barricas de roble francés de 300 lts. de segundo y tercer año fueron de 17 meses de media. En abril de 2023 salen todos de las barricas y se hace el coupage definitivo, que vuelve a botas de segundo año, durante un año mes. Total 29 meses. Una vez que sale de las barricas, se va preparando para embotellar, con una ligera clarificación y filtración.

FECHA DE EMBOTELLADO: Junio de 2024.

PRODUCCIÓN TOTAL: 5.412 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 aromas de fruta negra confitada, notas balsámicas y especiadas, y un fondo de aromas tostados. En boca, un vino estructurado pero largo y elegante a la vez. Una excelente acidez le augura una larga vida. Ideal para acompañar cualquier tipo de carne, guisos, brasa o quesos curados.

PERFIL ANALÍTICO

Grado Alcohólico: 14,2% vol.

Acidez Total Tartárica: 7,3 g/L

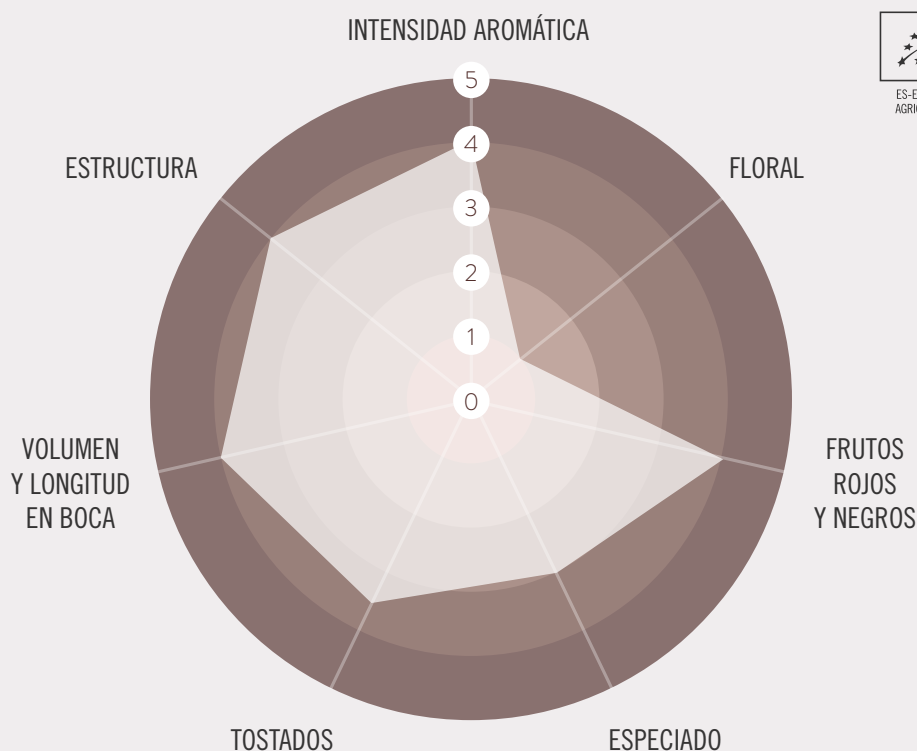
Acidez Volátil: 1 g/L

pH: 3,16

Azúcares Residuales: 0,9 g/L

SO₂ Total: 63 ppm

100 ml: 359 KJ / 86 Kcal



TECHNICAL SHEET

VARIETIES: Cabernet Sauvignon (42,9%), Merlot (42,9%), Cabernet Franc (7,1%), Garnatxa Negra (7,1%).

WINEMAKING: The different varieties that make up this wine were harvested on different dates. From September 7 to 21, Merlot and Grenache Negra, and from September 24 to October 6, Cabernet Franc and Cabernet Sauvignon. All varieties were elaborate separately, with macerations between 7 and 10 days, depending on the variety. The subsequent aging in 300 lt. French oak barrels of second and third year was about 17 months on average. In April 2023 they all come out of the barrels and the final blend is made, which returns to second year barrels, for a year more. Total 29 months. Once it comes out, it is prepared for bottling, with a slight clarification and filtration.

BOTTLING DATE: June 2024.

TOTAL PRODUCTION: 5.412 bottles 75cl.

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

TASTING NOTES: Made 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 aromas of candied black fruit, balsamic and spicy notes, and a background of toasted aromas. On the palate, a structured wine, but long and elegant at the same time. Excellent acidity augurs a long life. Ideal to accompany any type of meat, stews, barbecue or cured cheeses.

ANALYTICAL PROFILE

Alcoholic degree: 14,2 % vol.

Total Tartaric Acidity: 7,3 g/L

Volatile Acidity: 1 g/L

pH: 3,16

Residual Sugars: 0,9 g/L

Total SO₂: 63 ppm

100 ml: 359 KJ / 86 Kcal

