



Añada	2017	Tipo	Vino tinto
Vendimia	Manual, en Octubre. Elaborado con uvas procedentes del Parque Natural Forestal de “les Gavarres” (‘Empordà), en la provincia De Girona.		
Variedades	50% Marselan	30% Petit Verdot	20% Cabernet Franc

Elaboración Toda la uva se vendimia a mano, y cada variedad se vinifica por separado. Tras despallillar la uva, se introduce por la parte superior de una doble cuba de fermentación de acero inoxidable. Empieza la fermentación alcohólica a una temperatura controlada entre 22-25°C, que dura de 7 a 10 días; en la misma cuba, el mosto se continúa macerando con los hollejos unos días más a fin de extraer el máximo color, aromas y taninos finos. Seguidamente, el mosto flor se sangra a la parte inferior de la doble cuba de fermentación por simple gravedad. La fermentación maloláctica se realiza en cubas de acero inoxidable. La crianza es de 6 meses en barricas nuevas de roble francés y de 6 meses en botella.

Tª de Servicio 14-18°C

Análisis Sensorial

Vista Color cereza picota con reflejos violáceos, de alta intensidad. En copa muestra buena densidad y lágrima abundante.

Nariz Intenso, muy expresivo, predominan las notas de frutos del bosque. En una segunda capa aparecen notas balsámicas de sotobosque, envueltas por pinceladas de la crianza en roble, que le confieren complejidad.

Boca Entrada suave, llenando todo su paso por boca. Los taninos son maduros y muestran un carácter sedoso y aterciopelado. En el retrogusto se produce una explosión de frutas confitadas. El final de boca es persistente con un ligero amargor que le confiere longitud.

Maridaje Es un vino ideal para combinar con todo tipo de carnes rojas y guisos de caza. Su frescura nos permite también acompañarlo con carnes blancas bien condimentadas y quesos curados.

Análisis Técnico	Grado alcohólico	13.5 % vol.	Acidez total	3.8 g/l. ATS / 5.8 g/l. ATT
	Azúcares residuales	1 g/l.		

Premios

2016	Catavinum World Wine & Spirits Competition San Francisco International Wine Competition Guía Peñín 2017	Medalla de Plata Medalla de Plata 90 puntos
2017	Catavinum World Wine & Spirits Competition Guía Peñín 2018	Medalla de Plata 90 puntos
2018	Catavinum World Wine & Spirits Competition	Medalla de Plata
2019	Catavinum World Wine & Spirits Competition Guía Peñín 2020	Medalla de Plata 90 puntos

