

FITXA TÈCNICA

VARIETATS
50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot.

ELABORACIÓ
Raïms collits entre el 9 (Merlot) i el 26 (Cab.Sauvignon) de setembre. Macerats 6h per aconseguir l'intens color que tant ens caracteritza. A continuació, van passar els mostos rosats a fermentar als tancs d'acer inoxidable a una temperatura de 17°C durant 20 dies. Un cop obtingut el vi, es va passar a clarificar i a continuació filtrar i embotellar.

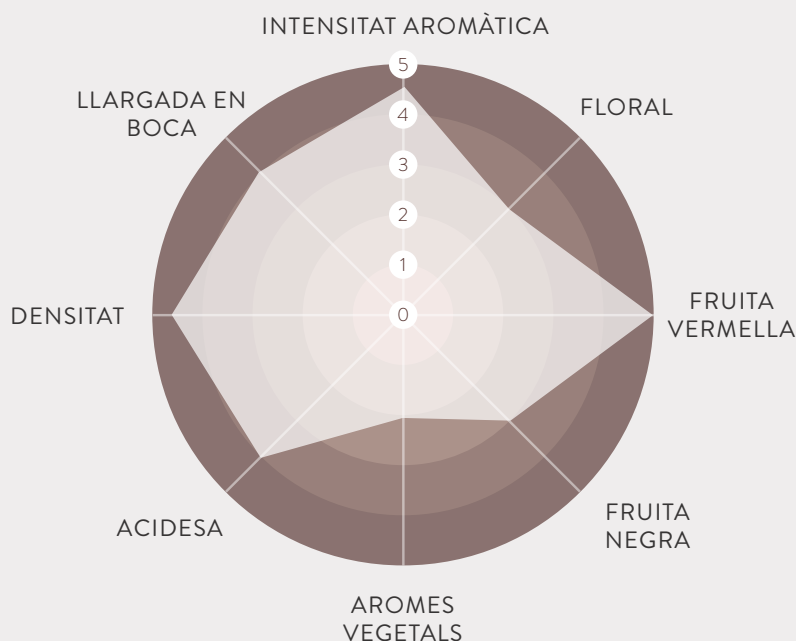
DATA D'EMBOTELLAT
4 i 5 de febrer del 2020.

PRODUCCIÓ TOTAL
17.333 ampolles de 75 cl.

PERFIL ANALÍTIC
Grau alcohòlic: 14% vol.
Acidesa Volàtil: 0.80 g/l expressat en àcid acètic
Acidesa Total: 6.2 g/l expressat en àcid tartàric
SO₂ Total: 80 ppm
Sucres Residuals: 6.5 g/l expressat com a G+F
pH: 3.34

TEMPERATURA DE SERVEI
Aconsellem servir-lo a una temperatura de 6-8 °C.

NOTA DE TAST



COMENTARI DEL ENÒLEG

La frescor del Merlot i l'estructura del Cabernet Sauvignon, li donen a aquest vi notes intenses de fruits vermells, amb un fons especiat, una boca saborosa i molt bona acidesa. Un vi molt versàtil que el podem acompanyar en tot tipus d'arrossos, peixos, carns i postres. També per pendre a copes o taules de formatges cremosos i curats.



FICHA TÉCNICA

VARIEDADES
50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot.

ELABORACIÓN
Las uvas se cosecharon entre el 9 (Merlot) y el 26 (Cabernet Sauvignon) de septiembre. Las uvas se maceraron en frío durante 6 horas y a continuación, el mosto estuvo 20 días hasta finalizar la fermentación a una temperatura controlada de 17°C. Finalmente fue clarificado, filtrado y embotellado.

FECHA DE EMBOTELLADO
4 y 5 de febrero de 2020.

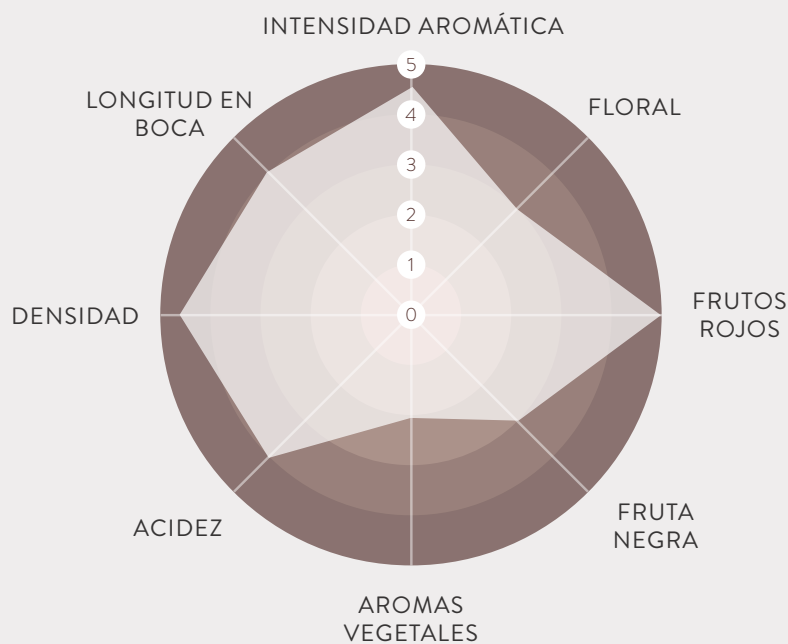
PRODUCCIÓN TOTAL
17.333 botellas de 75 cl.

PERFIL ANALÍTICO
Grado alcohólico: 14% vol.
Acidez Volátil: 0.80 g/l expresado en ácido acético
Acidez Total: 6.2 g/l expresado en ácido tartárico
SO₂ Total: 80 ppm
Azúcares Residuales: 6.5 g/l expresado como G+F
pH: 3.34

TEMPERATURA DE SERVICIO
Aconsejamos servir a una temperatura de entre 6 y 8 °C.



NOTA DE CATA



COMENTARIO DEL ENÓLOGO

La frescura del Merlot y la estructura del Cabernet Sauvignon, le dan este vino notas intensas de frutos rojos, con un fondo especiado, una boca sabrosa y muy buena acidez. Un vino muy versátil que lo podemos acompañar en todo tipo de arroces, pescados, carnes y postres. También para tomar a copas o tablas de quesos cremosos y curados.



TECHNICAL SHEET



VARIETIES

50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot.



WINEMAKING

Grapes were harvested between 9th (Merlot) and 26th (Cab. Sauvignon) of September. Those grapes were cold soaked for 6 hours and then the coloured must were drained from the skins. Then it took 20 days to finish the fermentation at 17°C. Finally was clarified, filtered and bottled.



BOTTLING DATE

4th and 5th February, 2020.



TOTAL PRODUCTION

17.333 bottles of 75cl



ANALYTICAL PROFILE

Alcoholic degree: 14% vol.

Volatile Acidity: 0.80 g/l expressed as acetic acid

Total Acidity: 6.2 g/l expressed as tartaric acid

Total SO₂: 80 ppm

Residual Sugars: 6.5 g/l expressed as G+F

pH: 3.34

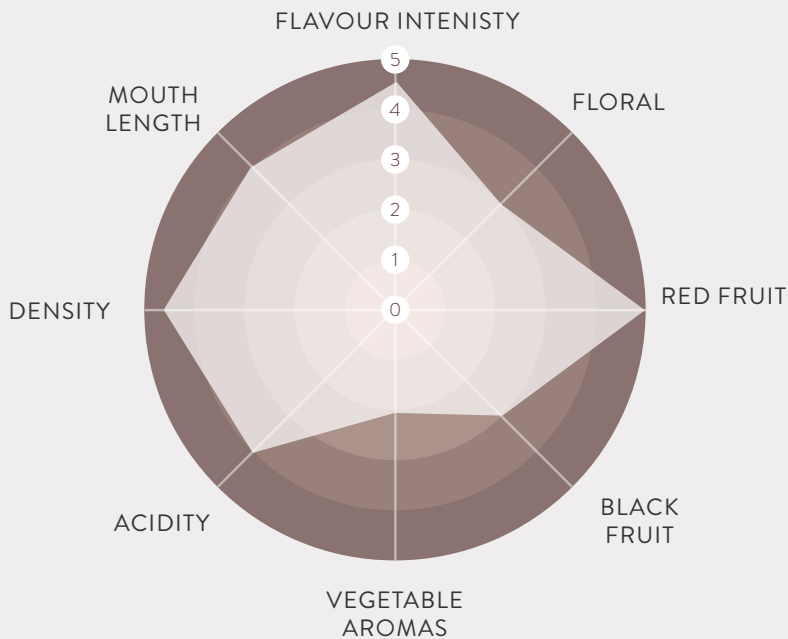


TEMPERATURE OF SERVICE

We recommend serving between 6-8 °C of temperature.



TASTING NOTES



WINEMAKER'S NOTES

Due to the freshness of the merlot and the structure of the Cabernet Sauvignon, we obtain a wine with intense notes of red fruits, with a spicy background, a tasty mouth and very good acidity. It is a very versatile wine, which matches excellent with rice dishes, fish, white meats and desserts. Try it on itself or have it with creamy cheeses as well.

