

FITXA TÈCNICA



VARIETATS

46% Cabernet Franc, 42% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot



ELABORACIÓ

Les diferents varietats que formen aquest cupatge van ser collides en diferents dates des de el 23 de Agost al 20 de Setembre. Les tres varietats del cupatge es van elaborar per separat, amb una maceració de 8 dies pel Merlot i de 12-13 dies pel Cabernet Sauvignon i el Cabernet Franc. Seguidament, les tres varietats per separat, fan una criança en botes de roure francès de 300L de 18 mesos. Acabada aquesta primera criança, es seleccionen les millors botes de cada varietat, es cupatges i es tornen a posar dins la bota per fer 11 mesos més de criança dins la bota. Un cop es buiden les botes definitivament, el vi es clarifica i es filtra lleugerament abans d'embotellar.



DATA D'EMBOTELLAT

Juny del 2020



PRODUCCIÓ TOTAL

3.160 ampolles de 75 cl.



PERFIL ANALÍTIC

Grau Alcohòlic: 15% vol.

Acidesa Total Tartàrica: 6.9 g/L

Acidesa Volàtil: 1 g/L

pH: 3.20

Sucres Residuals: 1.9 g/L

SO₂ Total: 75 ppm

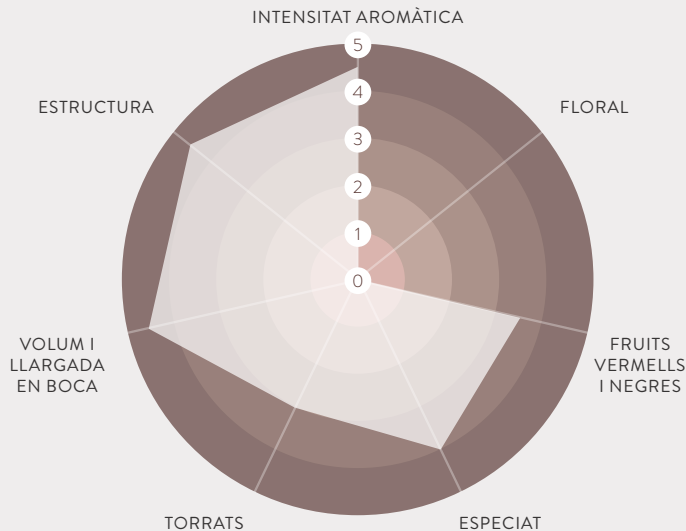


ES-ECO-019-CT
AGRICULTURA UE



TEMPERATURA DE SERVEI

Aconsellem servir-lo a una temperatura de 16 - 18°C.



NOTA DE TAST

Un vi emblemàtic elaborat únicament en les millors anyades, on es seleccionen meticulosament les millors botes de cada una de les varietats del cupatge per acabar realitzant aquest gran vi de guarda. A la copa, un bonic color vermell maó. En nas, un vi molt complex amb intensos i profunds aromes de fruita negra confitada, balsàmics i un fons d'aromes torrats. En boca, un vi molt llarg, elegant i estructurat. Ideal para acompanyar qualsevol tipus de carn, guisats, brasa o formatges curats.



FICHA TÉCNICA



VARIEDADES

46% Cabernet Franc, 42% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot



ELABORACIÓN

Las distintas variedades que forman este cupaje fueron cosechadas en distintas fechas des del 23 de agosto al 20 de septiembre. Las tres variedades del cupaje se elaboraron por separado con una maceración de 8 días por el Merlot y de 12-13 días por el Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc. Seguidamente, las tres variedades por separado, hacen una crianza en barricas de roble francés des 300L de 18 meses. Acabada esta primera crianza, se seleccionan las mejores barricas de cada variedad, se ensamblan y se vuelven a poner dentro la barrica por hacer 11 meses más de crianza dentro la barrica. Una vez se vacían las barricas definitivamente, el vino se clarifica y se filtra ligeramente antes de embotellarlo.



FECHA DE EMBOTELLADO

Junio de 2020



PRODUCCIÓN TOTAL

3.160 botellas de 75 cl.



PERFIL ANALÍTICO

Grado Alcohólico: 15% vol.

Acidez Total Tartárica: 6.9 g/L

Acidez Volátil: 1 g/L

pH: 3.20

Azúcares Residuales: 1.9 g/L

SO₂ Total: 75 ppm

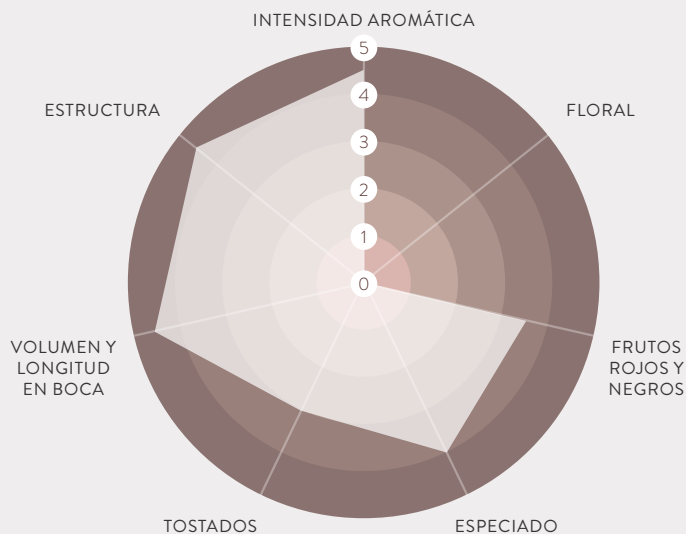


ES-ECO-019-CT
AGRICULTURA UE



TEMPERATURA DE SERVICIO

Aconsejamos servirlo a una temperatura entre 16 - 18°C



NOTA DE CATA

Un vino emblemático elaborado únicamente en las mejores añadas, donde se seleccionan meticulosamente las mejores barricas de cada una de las variedades para acabar realizando un gran vino de guarda. A la copa, un bonito color rojo ladrillo. En nariz, un vino muy complejo con intensos y profundos aromas de fruta negra confitada, balsámicos y un fondo de aromas tostados. En boca, un vino muy largo, elegante y estructurado. Ideal para acompañar cualquier tipo de carne, guisados, brasa o quesos curados.



TECHNICAL SHEET

VARIETIES
46% Cabernet Franc, 42% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot

WINEMAKING
The different varieties that make up this blend were harvested on different dates from August 23 to September 20. The three varieties of the blend were made separately with a maceration of 8 days for the Merlot and 12-13 days for the Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc. After that, the three varieties are aged separately in French oak barrels of 300L for 18 months. Once this first aging is finished, the best barrels of each variety are selected, blended and put back into the barrel for 11 more months of aging in the barrel. Once the barrels are definitively emptied, the wine is clarified and slightly filtered before bottling.

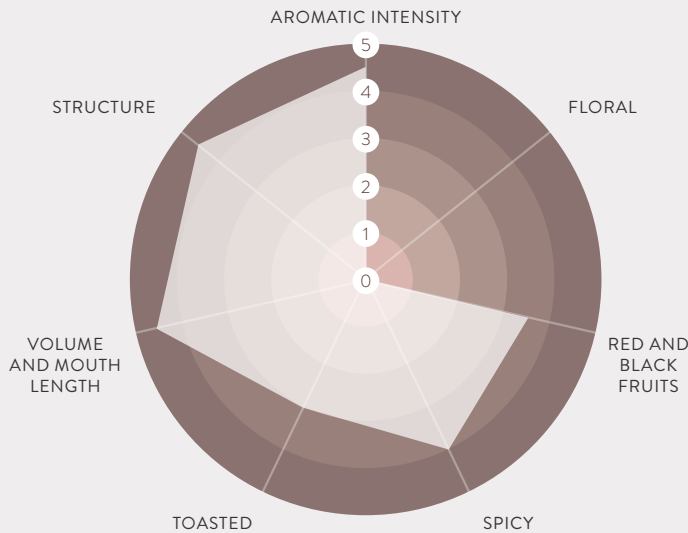
BOTTLING DATE
June 2020

TOTAL PRODUCTION
3.160 bottles 75cl.

ANALYTICAL PROFILE
Alcoholic degree: 15% vol.
Total Tartaric Acidity: 6.9 g/L
Volatile Acidity: 1 g/L
pH: 3.20
Residual Sugars: 1.9 g/L
Total SO₂: 75 ppm



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



TASTING NOTES
An emblematic wine made only from the best vintages with the best barrels of the different varieties meticulously selected to make a spectacular wine for laying down. In appearance, a beautiful brick red color. On the nose, a very complex wine with intense and deep aromas of candied black fruit, balsamic and a background of toasted aromas. On the palate it is very long, elegant and structured. Ideal to pair with any type of meat, stews, barbeque or cured cheeses.

