

VALDELAGUA

ORGANIC RED WINE

VARIEDADES

Syrah 90% Merlot y Cabernet Sauvignon 10%.

ELABORACIÓN

Este vino procede de nuestra parcela 14, una parcela singular situada en pendiente en la parte más alta de la finca. Tras un año que climatológicamente propició una maduración excepcionalmente lenta se vendimió la noche del 28 de agosto. Fermentación en depósito a 23-25°C sin adición de sulfuroso y descube con fermentación alcohólica terminada. Trasiega separando lías a las 48 horas. Crianza sobre lías finas hasta su entrada en barricas. Crianza en barricas durante 6 meses. Coupaje final de afinamiento aportando pequeños matices de Merlot y Cabernet Sauvignon antes de su embotellado.

NOTAS DE CATA

Color rojo picota con reflejos granate. En nariz predomina la fruta madura con notas de especias como la pimienta, frutos secos y café, dotándole de gran complejidad. En boca presenta una entrada agradable y es untuoso, bien estructurado y con buena acidez final y de gran persistencia.

