

FICHA TECNICA



ORIGEN - Capvespre **- Tinto -**

TIPO DE VINO	Tinto
AÑADA	2020
D. O.	D.O. Catalunya
VARIETADES	Ull de Llebre, Merlot
CRIANZA	no
PRESENTACIÓN	Bordalesa 75cl.
GRADO ALC.	13,5% vol.
ACIDEZ TOTAL	5,32 g/l.
ALERGENOS	Contiene Sulfitos / Apto Veganos

ELABORACIÓN - VINIFICACIÓN

Cosecha procedente de la cordillera del pre-litoral en las zonas de Baix Penedès, Alt Camp y Conca de Barberà.

Elaborado con uvas tintas vinificadas de forma separada. Maceración de 48h a 72h con sus hollejos a temperatura controlada. Sangrado del mosto i seguidamente fermentación alcohólica durante aproximadamente 3 semanas a baja temperatura (16°- 18°C) en depósitos de acero inoxidable. Posteriormente y después de la maceración malo-láctica, se clarifica y estabiliza.

DESCRIPCIÓN y CONSEJOS DE NUESTRO ENÓLOGO

- **CATA** *Color* rojo picota vivo e intenso con ribete violáceo y amoratado, de capa media. Limpio y brillante con lágrima presente.
Nariz franca y explosiva, con recuerdos a frutos rojos negros; frambuesas y moras, percibiendo un segundo plano de grosella y regaliz.
En *Boca* entrada potente, fresco y carnoso, de tanino vivo y acidez equilibrada. De pos gusto persistente y marcadas notas de frutas del bosque.
- **ACOMPAÑAMIENTO:** Buenos compañeros de viaje pudieran ser pastas con salsas elaboradas, quesos y embutidos. Guisos de carnes blancas y aves en salsa, incluso para carnes rojas a la brasa.
- **TEMPERATURA SERVICIO:** Preferiblemente entre 12°C y 14°C.

