

FICHA TECNICA



NAT 1917 - Cabernet Sauvignon -

TIPO DE VINO	Tinto "Crianza"
AÑADA	2017
D. O.	D.O. Penedès
VARIETADES	100% Cabernet Sauvignon
CRIANZA	10 meses roble francés
PRESENTACIÓN	Bordelesa 75cl.
GRADO ALC.	14,5% vol.
ACIDEZ TOTAL Tart.	5,34 g/l.
ALÉRGENOS	Contiene Sulfitos / Apto Veganos

ELABORACIÓN - VINIFICACIÓN

Cosecha procedente de la cordillera del pre-litoral del Alt y Baix Penedès, de fincas calcáreas ubicadas en poblaciones como Bellvei, La Bisbal, St. Marti Sarroca, Sant Jaume dels Domenys y otras, con viñas en vaso y emparradas siendo las más antiguas de más de 40 años.

Recolecta a mano y a máquina, 14 días de fermentación y posterior maceración con el sombrero de hollejos a temperatura controlada (26°C - 29°C). Remontados varios de la pasta, posteriormente sangrado del vino a los 20 días. Fermentación maloláctica realizada en bota para posteriormente proceder a la crianza. Después de 10 meses de crianza en roble francés, 6 meses en botella acabarán de redondear e integrar el vino.

DESCRIPCIÓN y CONSEJOS DE NUESTRO ENÓLOGO

- **CATA** Color Purpura oscuro e intenso a rojo picota, brillante y limpio de capa media - alta con lagrima y densidad presentes.
Nariz Desde frutas negras como la grosella, moras y arándanos, ligero trasfondo de especias, armonizados con aromas procedentes de la crianza en barrica de roble francés; frutos secos y balsámicos.
En Boca es un vino de entrada envolvente, aterciopelado y carnoso con taninos dulces marcados e integrados. La elegancia y armonía se fusionan en el paso y final de boca, con un retro y pos gusto equilibrado y complejo que se debate entre fruta negra, cacao, notas balsámicas y ligeros guiños torrefactos.
- **ACOMPAÑAMIENTO:** Quesos semi-curados, embutidos ahumados, jamón ibérico, aves de caza, brasa de carnes rojas y guisos de carne.
- **TEMPERATURA SERVICIO:** recomendamos entre 16°C-18°C.

