

FICHA TECNICA



SUNSET - Capvespre - Tinto -

TIPO DE VINO	Vino TINTO
AÑADA	2020
D. O.	D.O. Catalunya
VARIETADES	Tempranillo (ull de llebre), Cabernet Sauvignon, Syrah,
CRIANZA	3m. sobre Lías
PRESENTACIÓN	Borgoña 75cl.
GRADO ALC.	12,5% vol.
ACIDEZ TOTAL	4,94 g/l.
ALÉRGENOS	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.

3 variedades de uvas tintas, maceración y fermentación alcohólica de la uva entera a temperatura controlada. Remontados frecuentes del mosto/vino durante la fermentación y posterior sangrado al cabo de 10 días. Posteriormente proceso de fermentación malo-láctica en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada (19°C a 22°C). Antes de clarificar y estabilizar, disfruta de un tiempo de crianza sobre sus Lías.

DESCRIPCIÓN y CONSEJOS DE NUESTRO ENÓLOGO

CATA Color Rojo púrpura, brillante y limpio de capa media con ribete de tonalidad grana.

Nariz expresión aromática con marcadas notas de frutas rojas como fresas, cassis y cerezas, al mismo tiempo aparecen rasgos cítricos. De fondo y sutilmente se aprecian notas aromáticas de lavanda y menta.

En Boca es un vino franco, vivo y aromático. Con un paso por boca equilibrado y expresivo, de acidez refrescante y tanino integrado, culminando en un desenlace intenso, afrutado y persistente adornado de un ligero toque goloso.

ACOMPAÑAMIENTO: Quesos semi-curados, caza, guisos de carne incluso legumbres. embutidos, Jamón Ibérico y carnes rojas.

TEMPERATURA SERVICIO: Al gusto del consumidor, recomendamos 12 y 14°C

