



TINTO COUPAGE CRIANZA

Vino tinto SO

Denominación de Origen Alella (DO Alella)

Añada 2018

- Variedades: Syrah (33%), Cabernet Sauvignon (25%), Merlot (24%), Garnacha Negra (18%)
- Tipo de vino: Tinto crianza
- Alcohol: 13 % vol.
- Presentación: Botella de 75 cl.

Elaboración

Vendimia manual de cajas de 15 Kg. Vinificación de las variedades por separado. Uva desraspada y posterior maceración de la pasta y fermentación durante 14-22 días a 24-26°C. Posterior crianza en bota de roble francés y americano durante 16 meses.

Nota de Cata

Vino tinto coupage de larga crianza, pareja ideal para platos de carnes de caza y guisados de pato, quesos curados e ibéricos, platos de cuchara (estofados, cocidos...) y también sólo con un buen libro.

- **Vista:** Color Cereza-rojo rubí de capa media-alta, limpio y de ribete rojo-caoba.
- **Olfato:** Buena expresión en nariz donde destacan los aromas de la crianza, recuerdos torrefactos, regaliz y sutil nariz de tabaco. En la evolución en copa, encontramos que el vino se abre a una paleta de aromas de frutas densas y compactas, moras, grosellas, y final terroso de bosque húmedo y mineral (grafito).
- **Gusto:** Entrada en boca seria y estructurada, con tanino pulido pero presente y final persistente, de acidez y alcohol moderados, postgusto largo, recuerdo de notas terciarias como caja de puros, frutos secos tostados, ahumados y retrogusto especiados como nuez moscada y ahumados de la barrica.