

**Varietades:**

Cariñena (38%), Garnacha (29%), Syrah (23%), Cabernet Sauvignon (10%).

Suelos:

Arena-granito (Gresa) (elegancia): Garnacha, Syrah y Cabernet Sauvignon, conducidos en sistema de lira con el fin de aumentar la superficie y exposición foliar, obtener máxima función fotosintética y, por lo tanto, una maduración completa de la uva.

Pizarra (mineralidad): Cariñenas viejas con producciones máximas de 1 kg/cepa.

Viticultura:

Practicamos viticultura tradicional con el máximo respeto por la naturaleza, enfocando nuestros esfuerzos a obtener uvas que expresen el carácter e identidad de nuestra tierra.

Vendimia y Elaboración:

Recolección manual en cajas de 10

Kg, realizando una primera selección en la viña y una segunda grano a grano en la bodega.

Premaceración en frío (4°C), vinificación en tinto, maceración larga y fermentación combinada en tinas de inox y foudres de roble francés, temperatura controlada de 26°C.

Prensado a muy baja presión con prensa vertical hidráulica. Crianza de 18 meses en barricas bordelesas de roble francés, combinando grano fino y extrafino para obtener más complejidad y realzado por el removido de sus lias (bâtonnage) durante gran parte de este tiempo. Embotellado en Mayo de 2012 sin filtrar ni clarificar.

Grado Alc.: 14,5 %vol.

pH: 3,5

Acidez total: 5,8 gr/l (a.t.)

Azúcares residuales: <2 g/l

Producción: 11.000 botellas (750 ml)
290 botellas (1500 ml)

**Nota de cata**

Color cereza intenso.

Vino que contiene madurez, un carácter Mediterráneo y ligeramente rústico. Frutos rojos y negros envueltos por notas balsámicas.

En boca tiene un cuerpo medio, con taninos finos, sedosos y frescos.