CARLOS RUBEN

SUSPLAU

2017

HOLA,

Me llamo Rubén, Carlos Rubén, soy un enólogo español y mi variedad de uvas favorita es la garnacha. Me encantan todas las facetas de esta variedad de uvas única, que puede dar uvas blancas, grises o tintas. Ofrece muchas opciones, que es exactamente la característica con la que mi buen amigo Mark, solía desafiarme: seguir la senda de la garnacha por toda España y mas. Elaborar vinos magníficos, procedentes de una amplia gama de terruños. Mark me ha apodado La voz de la garnacha y es todo un reto estar a la altura de un título así, pero inmediatamente supe que quería dar lo mejor de mí mismo.

LA HISTORIA

El contraste entre el Montsant en el sur de la Cataluña española y el Estagel en el norte de la Cataluña francesa es grande, pero la complementariedad es asombrosa. Combinando la delicadeza y la fuerza de la misma variedad de uva a través de las fronteras. Decorado con las líneas curvas de Gaudí, ahí tiene, y por favor, centrémonos en el vino en lugar de en todos los conflictos políticos, Susplau.

Enólogo: Rubén MAGALLANES



Vendimia: Ultima semana de Septiembre, primera de Octubre.

Cada componente se fermenta por separado durante ocho días a 28°C seguido de dos semanas de maceración posfermentativa.

Crianza: 3 meses en barricas de 225 litros.



100% Garnacha



Estagel (FR) & Montsant (ES) Clasificación: Vino Varietal UE



SERVICIO

16-17°C



Carne de ternera, Pasta, Cordero, Carne de caza (venado), Aves de corral.



Color rojo púrpura brillante.



Floral, fruta roja madura, mineral y picante.



Gran volumen de boca, buena concentración, rico final en elegancia.