

CARE



Care XCLNT *Selección Especial*

Variedades:

40% Garnacha procedente de viñedos de 80 años de edad. 40% Cabernet-Sauvignon de edad superior a 25 años. 20% Syrah.

Rendimientos:

Para obtener un bajo rendimiento y mayor concentración en el fruto, se realizó la poda a “una yema vista” en cada una de las variedades. Obteniendo 1600 kgs/Ha en la Garnacha y 2900 kg/Ha en el Cabernet y 3500 kg/Ha en el Syrah.

Elaboración:

Maceración prefermentativa durante 7 días a una temperatura constante de 10°C. Fermentación realizada en depósitos troncocónicos hasta una temperatura de 30°C. Finalizada la fermentación alcohólica, el vino permanece en maceración con los hollejos durante 22 días. Desarrolla la maloláctica en barrica.

Crianza:

El vino pasa a barricas francesas de roble Allier donde permanece un tiempo de 16 meses. Durante la crianza el vino sufrió 4 trasiegos.

Nota de cata:

Vino de color rojo cereza picota muy intenso y brillante. Aromas limpios y potentes que recuerdan a los frutos rojos maduros, junto con los especiados y tostados finos del roble francés. Con expresión mineral.

En la entrada en boca el vino se muestra poderoso y en su paso, goloso y pleno. Fruta y madera muy fundidos. Taninos dulces de gran calidad. Sensación final frutal. Muy persistente. Elegante y complejo.

Temperatura de servicio:

Se recomienda servir este vino, preferiblemente decantado con anterioridad, a una temperatura de entre 16 y 18°C.