

Reflex del Massís del Garraf, la mineralitat de la pedra calcària, aromes balsàmics i especiats que li aporta el bosc al voltant de la vinya, i al costat la frescor de la brisa marina.

Un vi d'estil modern, complex, madur, ric en aromes, agradable en el seu pas en boca, amb bon cos i estructurat, però alhora fresc i rodó.

Denominació d'origen

D.O. Penedès

Varietats

60% Merlot, 25% Cabernet, 15% Ull de llebre

Producció total

300 Caixes (12 ampolles).

Informació analítica

Grau alcohòlic: Alc. 13,5 % vol.

Viticultura

Procedeix de 6 parcel·les amb diversos tipus de sòls en cada parcel·la. La selecció dels raïms es va fer a la vinya abans de veremar.

Enologia

El hivern i la primavera van ser plujosos, sobretot al maig, en canvi l'estiu va ser assolellat i calorós, amb lleugeres precipitacions al juliol i agost.

Cada varietat de raïm ferment per separat. Posteriorment es va realitzar la fermentació malolàctica. El vi es criar durant 15 mesos en bótes de roure francès.

Notes de tast

Aromes complexos amb bona intensitat que recorden fruites vermelles i fumats. En boca es mostra potent, fresc i carnós. Destaquen també les aromes de fruita i vainilla sobre un suport de tanins dolços que aporten estructura. Bona relació alcohol acidesa, que dóna possibilitat de llarga criança en ampolla.

Premis i puntuacions

Guia Peñin de los Mejores vinos de España 2013: 91 punts.

Guia Peñin 2013: 91 punts - 5 estrelles a la relació qualitat preu.

Wine Master Challenge 2013 - Lisboa - Silver Medal

