



10.000 HORES TINTO

SELECCIÓ

Un tinto representativo de sus variedades. Nuestra máxima voluntad es obtener un vino joven y elegante con una amable sensación en boca. Su fruta negra madura es el elemento más presente y vivo de este coupage, por eso queremos que exprese su agilidad en la copa.

70% TEMPRANILLO Y 30% SYRAH.
ECOLÓGICO
D.O Penedés.

ELABORACIÓN:

Empezamos haciendo una maceración con sus pieles durante 5 días para obtener las notas primarias de las variedades y color vivo. Seguidamente sangramos y fermentamos durante 15 días en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada. Para domar sus taninos, hacemos una crianza dentro del depósito entre 6 y 7 meses. Por último, hacemos una ligera filtración y embotellamos.

NOTA DE CATA:



Presenta un aspecto limpio y brillante, con un color rojo granate, dejando una buena lágrima en la copa.



Elegante con aromas de fruta roja. Encontramos aromas de cereza, frambuesa y mora. Con un toque especiado al final dado por la Syrah



Su entrada es sedosa y elegante con un tanino domado. Presenta un volumen medio y notamos buen equilibrio entre el alcohol y la acidez.

MARIDAJE: Es un vino apto para degustar una copa a cualquier hora del día. Nos casa muy bien con platos de intensidad media. Cómo podría ser una mesa de embutidos y quesos o bien carnes a la plancha. Es ideal para acompañar la cocina de tapas.