

PEU DEL BOSC CRIANÇA 2010

D.O. CONCA DE BARBERÀ

Variedades:

Cabernet sauvignon 90% syrah 10%

Suelos:

Arcillo-calcáreos y pizarras

Elaboración:

Vendimia manual en cajas de 15 kg, despalillado.

Maceración y fermentación tradicional.

Crianza:

12 meses en barricas de roble
francés y americano

Datos analíticos al embotellado:

Alc 14% vol

Acidez total 5,9 g/l en tart.

Acidez volátil 0,57 g/l

Cata:

Color grana intenso con lágrima abundante y densa.

En nariz es intenso y complejo con la madera muy bien integrada , frutos rojos y piel de naranja para dar paso a las notas de crianza, caramelo, vainilla, canela...En boca tiene una entrada carnosa y glicérica con un tanino poderoso pero grasoso y con volumen recordando la sensación aromática frutal y balsámica.

