

TERRAL D.O Penedés

Pool de especias

Cupada de viñas propias procedentes de la partida de Santa Creu buscando la complejidad, la estructura y la elegancia que aportan principalmente el syrah y cabernet sauvignon, combinados con una pequeña parte de cabernet franc y merlot.



CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Las viñas proceden de la partida Santa Creu, en la finca Sumarroca. Esta partida destaca por un suelo extremadamente pobre en materia orgánica, con un importante porcentaje de caliza y una gran presencia de gravas en profundidad.

NOTA DE CATA

Color cereza con ribetes púrpura. Buqué intenso de fruta madura, como moras y arándanos, junto con cedro y especias. En boca es estructurado y equilibrado, con sabores concentrados de fruta madura y notas de especias. Final largo.

ELABORACIÓN

Vinificación por separado según las variedades. Fermentación a 26 °C y maceración mínima de 12 días. Fermentación maloláctica en acero inoxidable a una temperatura controlada de 20 °C. Posterior crianza en barricas de roble, principalmente francés, nuevo y de segundo vino, durante 12 meses para dar al vino un equilibrio tánico adecuado.

Datos Analíticos

Alcohol: 13,50% vol.

Nuestros productos contienen sulfitos.

Nuestros productos no contienen ni gluten, ni derivados de la leche, ni existe peligro de contaminación cruzada.