

Cupatge de Syrah, Merlot i Cabernet Sauvignon. El Syrah aporta intensitat de color i un taní molt amable en boca, el Merlot aporta frescor i aroma de fruits vermells, finalment, el Cabernet Sauvignon dona estructura i complexitat amb aquest vi.

Vi ideal per a tapes, carns, sobretot brasa ...

Denominació d'origen
D.O. Penedès

Varietats
50% Syrah, 35% Merlot, 15% Cabernet

Viticultura
Procedeix de 4 parcel·les (6 ha en total) amb produccions baixes (4 Tn / ha). Sòls calcaris, pedregosos i discontinus, una combinació de argilós i sorrenc amb graves.

Enologia
El 2012 va ser perfecte per elaborar vins de gran qualitat. El hivern i la primavera van ser plujosos, en canvi l'estiu assolellat i calorós. Al setembre van ploure dos dies, aportant l'aigua necessària per a una perfecta maduració del raïm, aconseguint el perfecte equilibri entre la maduració de la pell i la polpa.

Cada varietat de raïm es fermenta per separat. Finalitzada la fermentació alcohòlica, es va realitzar la fermentació malolàctica. Posteriorment, els vins es van guardar per separat en dipòsits fins al cupatge i la estabilització.

Notes de tast
Mostra un color intens, brillant, granat amb reflexos violacis. Complexitat en nas, records de fruites vermelles madures, balsàmic i especiat. En boca és equilibrat, fresc, bona estructura, amb final llarg i persistent.

Premis i puntuacions
Guia Peñin de los Mejores vinos de España 2013: 90 punts.
Guia Peñin 2013: 90 punts - 5 estrelles a la relació qualitat preu.

Producció total
620 Caixes (12 ampolles).

Informació analítica
Grau alcohòlic: Alc. 13,5 % vol.

