

CAMARUS 2016

Tipo: Tinto con madera

Varietades: Garnacha de cepas viejas.

Elaboración:

Vendimia manual en cajas de 20 kg.; ya la bodega, selección a mano de los mejores racimos. Antes de la fermentación se dejan macerar los hollejos con el mosto en depósitos de acero inoxidable, durante 48 horas a 10°C; controlando que la temperatura no supere los 23°C se prolonga la maceración durante 15 días, aproximadamente, con suaves remontados para evitar oxidaciones. Se realiza completamente la fermentación maloláctica, proporcionando así una acidez muy equilibrada.

Crianza: los vinos han sido criados durante 3 meses en barricas de roble americano de 300 litros.

Cata: Color cereza brillante, borde violáceo. Aroma a fruta roja, fruta madura, mineral, expresivo, hierbas de monte, floral.

Boca: Fruta madura, taninos finos, buena acidez, equilibrado y paso muy agradable.

Embotellado: vino filtrado y estabilizado.

Datos analíticos: grado alcohólico: 14,5º

Formato: Cajas de 6 botellas.

Sugerencias:

- Temperatura de servicio: 16º - 17º
- Se aconseja utilizar copas tipo burdeos