



L'ESTEL

Garnacha tinta, Syrah y Cariñena

D.O. Terra Alta

Nuestra mejor selección de Garnacha, Syrah y Cariñena vieja que se afina con el paso de los años, envejecen con armonía dentro el roble francés. Un vino para perder los sentidos.

Elaboracion

Vendimia manual en cajas de 18 kg con cuidada selección en el campo. Enfriamiento a unos 3-5 °C durante unas 20-24 horas. Derrapado y pisado previo al encubado en tinas de acero inoxidable de 5.000 l y de roble de 1.500l. Maceración en frío durante unos 5 días y fermentación durante 10-15 días a Tº de 23-26º C. Descubre y FML en barricas de roble. Unificación del coupage. Ligera clarificación y filtración antes del embotellado.

Nota de Cata

La viña propia y las parcelas menos productivas nos permiten seleccionar la mejor materia prima para este vino. Una nariz muy intensa y perfumada de frutas negras y rojas maduras y golosas pero bien frescas, se conjuntan con la justa madera, bien fusionada, que le aporta aromas de olor dulce y delicadas notas de torrefacto. Boca potente, de textura ancha, largo y profundo, de tanino fundido y amable con un final largo y sabroso.

Análisis

- Alcohol : 14.5 %
- Azucar Residual : 0.12 g/l
- Acidez Total : 6.20 g/l