



DESEA

TINTO 2010

NOTA DE CATA

Color rojo intenso con reflejos rubíes. Aromas de trufa, soto bosque, humus. Boca plena de gran frescura y buena acidez con toques de arándanos, ciruelas negras, humo balsámico, hierbas aromáticas y con recuerdos minerales.

ELABORACION

Vendimia y selección manual en el momento óptimo de maduración. Recolección en cajas pequeñas de 15 kg. Enfriada la uva, se derrapa y pasa a depósitos inox. Se hace una maceración prefermentativa de 5 días a 6°C. Seguido de la fermentación alcohólica a 18°C. Se decide el sangrado y descubre por cata, siendo un vino de maceración media de 10 a 15 días. Envejecido durante 12 meses en barricas de roble Allier francés de tostado ligero, con máximo de cinco vinos por bodega. Es un vino fresco, con los taninos muy integrados y de media estructura.

CS 50% / Cariñena 34% / Merlot 16%

GRADO: 14% / ACIDEZ: 4.25 G/L ATS / 25 SO2 libre (mg/l)

BOTELLAS DE 75CL / 6 BOTELLAS POR CAJA / 13.827 botellas

SOTA ELS ÀNGELS
★