



Dos VIÑEDOS

COSECHA 2009

FICHA TECNICA DE CATA

Identificación del vino:

Vino Frances 55%
- Cariñena. . . 35%
- Garnacha . . 20%
-

Cosecha Septiembre del 2009
Rendimiento de 1.500 kgs/Ha
Parcela L'Espailladou
Localidad de Feulluns (Roussello)

Vino Mexicano. 45%
- Cabernet Sauvignon . . 28%
- Syrah 15%
- Merlot 2%

Cosecha Septiembre del 2009
Rendimiento de 5.500 kgs/Ha
Viñedos Ezequiel Montes y Aguascalientes

Elaboración:

Prensado suave con nieve carbónica.
Adición de levaduras.
Fermentación a temperatura controlada de 28°C
Fermentación Maloláctica en barrica
- Frances: 4 meses en barrica francesa.
- Mexicano: 5 meses en barricas de roble frances, americano y hungaro.
Embotellado en Agosto del 2010.

Cata:

Color granate opaco, oscuro y limpio.
Sobresale el aroma frutal (frutos rojos maduros, compota, y moras) y especiado (pimienta negra, clavo y casis). Rico, goloso por su frutalidad. Se sienten notas lácticas de la fermentación embueltas con una sensación de sotobosque.
En boca, es un vino carnoso, untuoso y elegante. Muy bien equilibrado. Con un largo postgusto agradable.

Analítica:

Grado alcohólico: 13,50 %Vol