



Proceso de elaboración:

Elaborado con las mejores uvas seleccionadas de Merlot, Tempranillo y Cabernet Sauvignon de nuestros viñedos de la finca Sumarroca.

Las variedades de uva son vendimiadas cada una en su punto óptimo de maduración. La vinificación se realiza por separado, a temperatura controlada y en depósitos de acero inoxidable. Durante la maceración se realizan diversos remontajes y aireados para extraer el máximo de color y taninos suaves. Esta maceración tiene una duración de siete días. La fermentación maloláctica tiene lugar en depósitos de acero inoxidable.

Posteriormente, solo queda realizar el cupaje de las diferentes variedades. Una suave clarificación y estabilización a baja temperatura precede al embotellado final

Variedades:

Merlot 60% - Tempranillo 20% - Cabernet Sauvignon 20%

Nota de cata:

Color: Cereza madura con notas violetas

Nariz: Aroma intenso y afrutado de mermeladas de frambuesa y cerezas sobre notas balsámicas que denotan juventud.

Boca: Entrada suave y elegante con intensidad de notas de cereza y un final aterciopelado y afrutado

Datos analíticos:

Graduación: 13 % vol.

Nota gastronómica:

Indicado para quesos, pastas, pescados suaves, carnes no muy condimentadas, aves, verduras y hortalizas.