

Vi de Lluna 2009

75 cl



TIPO DE VINO

Tinto crianza

VARIETADES

Garnacha negra 50%
Syrah 50%

VENDIMIA

Uva madura vendimiada
a mano en la propiedad,
en cajas de 12 kg

SUELO

Pizarras de montaña en terrazass
de piedra seca a 380 m de altitud

VINIFICACIÓN

Despalillada y estrujada al 100%.
Maceración pelicular en frío.
Fermentación y maceración
en cubas inox. durante 213 semanas.
Control de temperatura 22°
Servir a 16-17°

CRIANZA

15-17 meses en barrica
de roble francés.

ANÁLISIS

Alcohol, 15% vol.

PRODUCCIÓN 2.500 botellas

TAPÓN corcho natural 49 x 24 Ø

CAJA 48 x 33 x 8 (6 botellas)

PESO 8,500 kg

NOTAS DE CATA

Este vino de color púrpura exhibe mucha maduración.
Licoroso en nariz, con montones de especias.
En el paladar, mucha fruta dulce y una personalidad
con mucho cuerpo.

