



Fincas

Fincas en los municipios de Falset y Marçà en suelos arcillosos. La edad de las fincas tiene una media de 40 años.

Vinificación

La fermentación alcohólica y maloláctica se desarrolló en depósitos de cemento de 17.700 litros, con leves remontados diarios por un periodo de 15 días.

Crianza

La crianza del vino se realizó en barricas de 300 litros de roble francés de diversas tonelerías por un período de 12 meses.

Coupage final

40 % garnatxa, 20% syrah, 20% cabernet sauvignon, 10% samsó, 10% ull de llebre.

Cata

Aromas sutiles de fresas rojas y frutas negras, con notas de tostado que encajan perfectamente en la paleta aromática.

En boca es fresco y armónico, bien estructurado y fácil de beber.

Retrogusto de la fruta en evolución.