

## CANALIZO 2014



### Tipo de vino:

Vino tinto Crianza  
14,5 % Alc.



### Añada:

2014.



### Localización:

D.O.P JUMILLA.



### Producción:

9.000 botellas de 750 cl



### Tipos de uva:

50 % Monatrell.  
25 % Syrah.  
25 % Tempranillo.



### Vendimia:

Vendimia manual durante  
Septiembre de 2014 en  
recipientes de 250 kilos.



### Caja:

6 botellas de 750 cl.



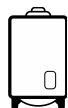
### Conservación:

Entre 15 y 16 °C.



### Suelos:

Viñedos con edades entre 25 y 40 años, con cubierta caliza y fondo arenoso, parcialmente arcilloso.



### Vinificación:

Maceración, fermentación alcohólica y fermentación maloláctica separadas por variedades en depósitos de acero inoxidable para su posterior ensamblaje durante su crianza.



### Crianza:

20 meses en barricas de roble francés de 225 litros de primer y segundo año de uso y 24 meses en botella.



### Nota de cata:

**Aspecto:** Vino cubierto con tonalidades cobrizas y menisco lleno de viveza.

**Nariz:** Profundo y elegante con recuerdos a sotobosque, fruta de hueso y toques especiados como vainilla y clavo de olor.

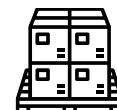
**Boca:** Magistral su viveza y elegancia, invita a mantenerlo en la boca para seguir descubriendo el sutil equilibrio entre su sedosidad, acidez y tanicidad, colmando la boca de sensaciones. Gran potencial de guarda durante al menos 15 años o más.

Muy apropiado para maridar tanto con platos tradicionales como de diseño, quesos de larga curación y chocolate negro.



### Premios y puntos:

Guía Gourmets: 91 p.  
Guía Peñín: 91 p.  
Guía Proensa: 91 p.  
Guía Wine Up: 93,62 p.  
Semana Vitivinícola: 94 p.  
Andreas Larsson: 92 p.



### Paletización

\*Palet 120 x 80 cm:  
88 cajas x 6 bot.  
Peso 780 kg.  
Altura 170 cm  
\*Palet 120 x 100 cm:  
96 cajas x 6 bot.  
Peso 840 kg.  
Altura 170 cm

