

EXTENSO



Tipo de vino:

Vino tinto.
15,5 % Alc.



Añada:

2009.



Localización:

Vino de Autor



Producción:

530 Magnums especiales
de 1,5L.



Tipos de uva:

Cab. Sauvignon
Syrah.
Monastrell.



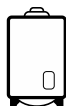
Vendimia:

Vendimia manual y
selectiva durante Octubre
2009 en cajas de 5 kg.



Suelos:

Viñedos en laderas del Paraje Sierra del Carche, entre los 600 y 750 metros de altitud, con superficie caliza, pobres en nutrientes y fondos franco arenosos, que aportan concentración a las uvas.



Elaboración:

Maceración, fermentación alcohólica y conversión maloláctica en barrica cúbica de 1.900 litros.



Crianza:

24 meses de crianza en barricas nuevas de roble francés con tueste medio alto y 10 años de extensa guarda en botella.



Nota de cata:

Aspecto: Muy profundo y vivo destacando tonalidades rubí, sobre un fondo granate.

Nariz: De enorme elegancia, todo son sutilezas de la fusión de los caracteres de fruta madura y notas con recuerdos a cedro y una infinidad de especias, como clavo de olor, nuez moscada o pimentas.

Boca: Tiene una estructura firme, de taninos bien integrados gracias a la malo-láctica en barrica, que produce una auténtica explosión de caracteres afrutados de enorme persistencia. Este vino revela un enorme potencial de envejecimiento, que conservado a la temperatura adecuada, nos deleitará aún pasados otros 10 años o más en botella.



Packaging:

Estuche premium que incluye 1 botella estuchada de EXTENSO, 4 copas y un sacacorchos, todo lo necesario para extender un buen momento en compañía.

