

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS



## FICHA TÉCNICA

**TIPO DE VINO:**  
Vino Tinto

**AÑADA:**  
2012

**VARIETADES DE UVA:**  
Cabernet 60% y  
Merlot 40%

**DENOMINACION DE ORIGEN:**  
Tarragona

**PAIS**  
España

## D.O. TARRAGONA

Año de fundación: 1945  
Localización geográfica:  
En la provincia de Tar-  
ragona

Número de bodegas  
inscritas: 45

Municipios que com-  
prende: 73 municipios  
de Tarragona

Superficie inscrita de  
viñedo: 5,000 hec-  
táreas

Clima: De tipo mediter-  
ráneo con inviernos  
fríos y veranos caluro-  
sos.

Varietades autoriza-  
das: blancas: Chardon-  
nay, garnacha blanca,  
moscatel de Alejandría,  
parellada, Sauvignon  
blanc, subirat parent o  
malvasía, viura o maca-  
beo y xarel·lo. Tintas:  
Cabernet Sauvignon,  
Garnacha tinta, Merlot,  
monastrell, Pinot Noir,  
sumoll, samsó o cari-  
ñena, syrah y ull de  
lebre o tempranillo.

Acertado coupage de los nobles varietales Cabernet Sauvignon y Merlot. Bello color granate con irisaciones carmesíes. En nariz, exhibe un aroma complejo en donde se diferencian los tres tipos: Un aroma primario varietal, de pimiento verde enlazado por uno secundario, láctico y sobresaltado, sin lugar a dudas, por sus aromas terciarios claramente ahumados y especiados procedentes de su crianza en barrica de roble americano y francés. En boca se presenta cálido, sedoso, con sensaciones tánicas acidas perfectamente estructuradas. Hay indicios claros de su paso por barrica en sus notas especiadas que combinado con un ligero toque varietal, le da frescura al vino.



## TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE

Condiciones ideales para consumo inmediato o guardarse hasta 2017, un buen maridaje pueden ser platillos con base de chamorro o peinecillo.

Precio: \$ 250.00

Paquete 3 Botellas:  
\$ 712.50  
(\$ 237.50 Bot.)

Paquete 6 Botellas:  
\$ 1,350.00  
(\$225.00 Bot.)

Paquete 12 Botellas:  
\$ 2,550.00  
(\$212.50 Bot.)