

LES TIMBES 2009

Vino Tinto Cabernet Sauvignon Criança 2009

Color cereza oscuro con ligeros tonos rubí; muestra un aroma de gran intensidad, con expresión de confituras y frutas del bosque, y agradables notas torrefactas de la crianza en roble. Final de boca sedoso, elegante y muy prolongado, como corresponde a un vino de gran linaje.

Origen:

Finca Ca l'Almirall. Es una finca relativamente pequeña con unas características excepcionales para el cultivo del Cabernet Sauvignon. Los suelos son drenantes, con un espesor de 20 a 30cm y poco fértiles de textura franco-arcillosa, con unas fuertes pendientes. La tierra áspera y reseca acoge las cepas dispuestas a padecer con estas condiciones. El resultado, unas uvas que darán un vino con cuerpo, carácter, estructura y concentración.

Cosecha 2009:

Invierno frío y seco. Lluvias al iniciarse la primavera. Verano caluroso y muy seco. Algunas lluvias a mediados de Septiembre propiciaron una equilibrada maduración de las variedades más tardías. Cosecha escasa, pero sana y de excelente calidad.

Variedades:

100% Cabernet Sauvignon

Vinificación:

Vendimiado, despalillado y suave estrujado, fermentación con los hollejos durante 21 días a temperatura entre 18 y 20°C. posterior sangrado por gravedad. Clarificación natural por decantación

Crianza:

Crianza durante 18 meses en barricas de 225,-lt. de roble Francés, Húngaro y Americano de tostado medio, después de un ligero filtrado fue embotellado en Octubre de 2011 hasta el día de hoy

Características analíticas:

Grado alcohólico: 13.5%vol.

Acidez volátil: 0.54,-gr/lit.

Acidez total: 3.5,-gr.lit

Degústalo:

Debido a que este vino tiene mucha historia por explicar, requiere de platos consistentes. La caza y en especial las carnes rojas son las propuestas estrella, así mismo es perfecto para acompañar guisados, aves y brasa



ESTE VINO ESTÁ CRIADO, ELABORADO Y EMBOTELLADO
INTEGRAMENTE EN LA PROPIEDAD

