



DES DE 1865



Cultivare | Sumoll-Samsó 2014

COSECHA: 2014

TIPO DE VINO: Tinto Crianza

VARIETADES: Sumoll i Samsó

DO: Penedès

LOCALIZACIÓN DE LOS VIÑEDOS: Selección de viñedos viejos de más de 40 años de la variedad Sumoll i Samsó de la zona del Garraf

ELABORACIÓN

VENDIMIA: Manual, en el punto óptimo de maduración a mediados de septiembre.

FERMENTACIÓN: Maceración en barricas abiertas de roble francés, con bazuqueos diarios durante dos semanas para extraer color, aromas y taninos suaves. Fermentación a 25°C. Posterior fermentación maloláctica en barrica.

ENVEJECIMIENTO: Durante un año en barricas nuevas de roble francés.

BOTELLA: Borgoña ISIS 750 ml

DEGUSTACIÓN

VISTA: Color rojo frambuesa con notas cereza. Limpio y brillante.

OLFATO: Aroma afrutado e intenso con notas de frutas rojas (fresa y frambuesa) y frutas negras como la ciruela combinadas con notas florales (violeta). También se notan los toques de la madera (chocolate y vainilla) de su paso por barrica

PALADAR: En boca se presenta armonioso, lleno, redondo y sedoso. Post-gusto con recuerdos a frutos silvestres y ácidos. Su final es elegante, lleno y muy sugestivo.

GASTRONOMÍA

Recomendado para todo tipo de carnes rojas de vacuno asadas a la parrilla, también para cortes de caza como por ejemplo el venado o aves como la perdiz. Servir entre 15-18°C.

DATOS TÉCNICOS

GRADO ALCOHÓLICO: 13,5 % Vol.

AZÚCAR RESIDUAL: 1,8 g/L

ACIDEZ TOTAL (H₂SO₄): 4,20 g/L

pH: 3,22

PREMIOS

GOLD - 2018 Tastings.com

GOLD - 2017 Gilbert & Gallard 2017, France

GOLD - 2016 SMV Canada 2016, Quebec - Canadá