



EL VEÏNAT - MÁGNUM

Variedades	100% Garnacha Tinta
Grado alcohólico	14,50%
Temperatura de servicio	16-18 °C
Formato	1,5 L
Filosofía de elaboración	Convencional
Momento de consumo	Con amigos, Los más románticos

ELABORACIÓN

Vendimia realizada tras un riguroso control de maduración de forma completamente manual durante la primera quincena de Octubre, obteniendo una uva en perfecto estado sanitario. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 23-24 grados, para preservar la máxima fruta de la uva, y ligera maceración con las pieles. Posterior crianza de seis meses en barricas de 500 litros de roble francés. No se realiza filtración por lo que con el tiempo puede presentar precipitados.

NOTA DE CATA

Color rojo granate de mediana intensidad. Perfil aromático de gran sensualidad, fruta roja con un fondo de hierbas aromáticas. En boca, es un vino de gran complejidad pero a su vez ligero, sutil y equilibrado. Tiene un tanino muy sedoso. Su notable acidez le aporta gran frescura y jugosidad.

VIÑEDOS SINGULARES

Después de años viajando por un sinfín de territorios vinícolas y con una larga trayectoria en el mundo del vino y su distribución, los hermanos Luis y Carlos Barrero engendran este proyecto que nace partiendo de Barcelona y del gusto por el vino de su gente.

POBLACIÓN

Barcelona

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN

Convencional

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

D.O. Rueda

VITICULTURA

Convencional

AÑO DE CREACIÓN

1993