



ENTRELOBOS

Varietats	100% Negre Fi
------------------	---------------

Grau alcohòlic	14,50%
-----------------------	--------

Temperatura de servei	16-18 °C
------------------------------	----------

Format	75 cl.
---------------	--------

Filosofia d'elaboració	Convencional
-------------------------------	--------------

Moment de consum	Amb amics
-------------------------	-----------

ELABORACIÓ

Després d'un rigorós control de maduració, verema realitzada de forma completament manual durant la segona quinzena d'octubre, obtenint un raïm en perfecte estat sanitari. fer la fermentació malolàctica en dipòsit d'acer inox.

NOTA DE CATA

A la vista: Color cirera fosc. Al nas: Vi molt expressiu de nas viu i gran potencial aromàtic, fruits negres de gran intensitat barrejats amb subtils notes torrades. A la boca: És potent, estructurat, molt carnós i amb una molt bona acidesa que li aporta frescor i augura un molt bon afinament en ampolla.

VIÑEDOS SINGULARES

Després d'anys viatjant per una infinitat de territoris vinícoles i amb una llarga trajectòria al món del vi i la seva distribució, els germans Luis i Carlos Barrero engendren aquest projecte que neix partint de Barcelona i del gust pel vi de la seva gent.

POBLACIÓ

Barcelona

FILOSOFIA D'ELABORACIÓ

Convencional

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

D.O. Rueda

VITICULTURA

Convencional

ANY DE CREACIÓ

1993