



ENTRELOBOS

| | |
|---------------------------------|-----------------|
| Variedades | 100% Tinto Fino |
| Grado alcohólico | 14,50% |
| Temperatura de servicio | 16-18 °C |
| Formato | 75 cl. |
| Filosofía de elaboración | Convencional |
| Momento de consumo | Con amigos |

ELABORACIÓN

Tras un riguroso control de maduración, vendimia realizada de forma completamente manual durante la segunda quincena de Octubre, obteniendo una uva en perfecto estado sanitario. Tras el despalillado y suave estrujado se realiza la fermentación a 25°C en depósitos de acero inoxidable. Previo a la fermentación, se realiza maceración en frío con el fin de potenciar los aromas y la elegancia del vino. Tras realizar la fermentación maloláctica en depósito de acero inox. el 50% del vino pasa a barrica usada de roble francés donde permanecerá entorno a 9 meses, otro 25% a un tino de madera de 5000 lts. y el restante 25% permanece en depósito de inox. hasta que se realiza la mezcla definitiva antes de su embotellado.

NOTA DE CATA

A la vista: Color cereza oscuro. En nariz: Vino muy expresivo de nariz viva y gran potencial aromático, frutillos negros de gran intensidad entremezclados con sutiles notas tostadas. En boca: Es potente, estructurado, muy carnoso y con una muy buena acidez que le aporta frescura y le augura un muy buen afinamiento en botella.

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