



ENTRELOBOS - MÁGNUM

Variedades	100% Tinto Fino
Grado alcohólico	14,50%
Temperatura de servicio	16-18 °C
Formato	1,5 L
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 25oC 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 bodega 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