



# JARDIN ROJO

|                        |                              |
|------------------------|------------------------------|
| Varietats              | 100% Ull de llebre           |
| Grau alcohòlic         | 13,50%                       |
| Temperatura de servei  | 16-18 °C                     |
| Format                 | 75 cl.                       |
| Filosofia d'elaboració | Convencional                 |
| Moment de consum       | Amb amics, Els més romàntics |

## ELABORACIÓ

Després d'un rigorós control de maduració, es realitza durant la primera quinzena d'octubre, obtenint un raïm madur i en perfecte estat sanitari. L'elaboració es fa en dipòsit d'inox de 15000 lts. combinant majoritàriament raïm d'arrapat amb una petita part de raïm sencer. Fermentació a baixa temperatura sense superar els 24° amb seus remuntats diaris. La criança es va realitzar durant cinc mesos en bóta de roure francès.

## NOTA DE CATA

A la vista, color cirera amb rivet violaci, d'aspecte net i brillant. Al nas, es presenta fresca i alegre.

## 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