

ROSSO BOLGHERI DOC 2018



NOTAS

Uvas: 70% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon

Alcohol: 13,5% Vol.

Temperatura de servicio: 18°C

VIÑEDO

Altitud: 150 m sobre nivel del mar

Orientacion: sud-oeste

Composición del terreno: suelo de origen volcánico con abundancia de piedras

Crianza: Guyot

BODEGA

Proceso de vinificación: fermentación espontánea en depósitos de hormigón truncados, cónicos y sin refinar.

Fermentación: unos 13 días, utilizando levaduras autóctonas. La temperatura es controlada, con un máximo de 28C. Sigue un delicado remontaje.

Crianza: 12 meses en grandes barricas de roble francés sin tostar.

Refinamiento: 3 meses en botella.

TASTING NOTES

Notas frescas y minerales, típicas de los vinos costeros, caracterizan el aroma y el sabor. El suelo volcánico de la zona otorga al vino un acabado elegante e intenso, con una profundidad distinta.