

Albret

LA VIÑA DE MI MADRE

Viñedos cultivados por generaciones de mi familia. Mi madre. Y antes, la madre de mi madre. Cultura transmitida de viva voz, de sus manos a las mías. Trabajando. En su honor, este vino con el nombre de mi origen: La Viña de mi Madre.

Vino: Reserva 2019

Variedades: Cabernet Sauvignon

Grado: 14,5%

Botella: 75 cl.

Contiene **sulfitos**.

CRIANZA

Maceración pre fermentativa a 40C por 48 horas para asegurar una correcta extracción aromática. Posteriormente tiene un periodo de fermentación alcohólica y maceración post fermentativa de 21 días. Permanece en barrica de roble francés durante 21 meses.

VIÑEDO

Vino de terroir, procedente de un único viñedo de unas 3 hectáreas de más de 20 años de antigüedad. De suelo franco, con abundantes cantos rodados y excelente drenaje. Esta procedencia única, determinada y única otorga al vino la cualidad de ser diferente.



NOTA DE CATA

* Brillante e intenso color rojo cereza picota.

*Gran variedad de notas aromáticas, con predominio de confituras de frutas negras, de moras y cassis, así como matices de ciruelas e higos secos. Transmite sutiles y complejos aromas de vainilla, bombón de licor y tabaco de pipa.

*En boca, se muestra suave y expresivo, con abundantes sabores frutales y de fina madera, perfectamente integrada, que lo hacen un vino muy complejo e interesante. Elegante y persistente.

MARIDAJE

Disfrútalo con una tabla de quesos y patés, platos de caza menor, carnes a la parrilla o con un cochinillo lechal.

Recomendamos abrir y decantar con 20 minutos de antelación a una temperatura de 16-18oC.

Viñedos cultivados por generaciones de mi familia.
Mi madre. Y antes, la madre de mi madre.
Cultura transmitida de viva voz, de sus manos a las mías.
Trabajando. En su honor, este vino con el nombre de mi origen:
La Viña de mi Madre.

