

Albret



AÑADA 2018

VARIETADES

Cabernet Sauvignon

VIÑEDOS

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.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Posee una triple selección en viñedo, cintas de selección de racimos, y de granos en mesas vibratorias. Maceración pre-fermentativa a 4°C por 48 horas para asegurar una correcta extracción aromática. Posteriormente tiene un período de fermentación alcohólica y maceración post-fermentativa de 21 días. Permanece en barrica de roble francés durante 21 meses.

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.



Patés y quesos, caza menor, carnes a la parrilla, cochinillo lechal.

Servicio Recomendado: 16-18°C (Abrir y decantar con 20 minutos de antelación)