

ARTIST SERIES #2

TONY ORRICO

2009
Vino Tinto

Variedad

85% Cabernet Sauvignon
10% Merlot
5% Tempranillo

Vendimia

Octubre de 2009, vendimia manual en cajas de 12 kilos.

Elaboración

Maceración en frío de una semana a 9°C previa a la fermentación alcohólica que se desarrolló durante 3 semanas más a 28°C.

Tiempo en barrica

17 meses en barricas de roble francés: 40% nueva - 60% un uso.

Tiempo en botella

40 meses en botella.

Servicio

16° - 18°C (60° - 65° F)

Color

Rojo cereza picota, con ribete rojizo y brillante.

Nariz

Nariz fresca, muy sutil dominada por fruta negra. Notas especiadas y minerales.

Boca

Un vino de gran complejidad. Boca amable, con recuerdos de fruta fresca. Un vino elegante, fino y largo.

Producción limitada

600 botellas.

Armonización

Patés y quesos, caza menor: faisán y perdiz, carnes a la barbacoa y cochinillo.

