

ARTIST SERIES #5

Asier Mendizabal

2018
Vino Tinto

Variedad

85% Cabernet Sauvignon
15% Merlot

Vendimia

Octubre de 2018.
Uvas de Cabernet Sauvignon y Merlot de los viñedos certificados bajo la D.O.P. Pago de Otazu, vendimiados y seleccionados manualmente.

Elaboración

Microvinificados en barricas de roble francés de 225 litros. Fermentación maloláctica en barrica con movimientos de lias dos veces por semana.

Tiempo en barrica

18 meses en barricas de roble francés de grano extrafino.

Tiempo en botella

Mínimo de 18 meses en botella.

Servicio

16° - 18°C (60° - 65° F)

Color

Color rojo rubí, con ribete violáceo.

Nariz

Nariz compleja con matices de monte bajo y de frutillos silvestres, acompañados de especias y notas minerales.

Boca

Entrada suave en boca con tanino redondo y sabroso que da paso a un final fresco y fino largo.

Producción limitada

900 botellas.

Armonización

Carnes rojas asadas, quesos curados, postres de chocolate.

