

—ARTIST SERIES³—

HÉCTOR ZAMORA

2015

VINO TINTO



82% - Cabernet Sauvignon
18% - Merlot



Octubre de 2015.



Uvas de Cabernet Sauvignon y Merlot de los viñedos del Pago, vendimiados y seleccionados manualmente y microvinificados en barricas de roble francés de 225 litros. Fermentación maloláctica en barrica con movimientos de lías dos veces por semana.



18 meses en barricas de roble francés de grano extrafino.



Mínimo de 18 meses de crianza en botella.



900 botellas.



16° - 18°C (60° - 65° F)



Vino de capa alta, de color rojo rubí, con ribete violáceo.



Nariz compleja con matices de fruta negra acompañados de especias y notas minerales.



Entrada intensa en boca con tanino redondo y sabroso que da paso a un final fresco y persistente.



Barbacoa, carnes rojas, caza, quesos, embutidos.