

ALTAR

2014

VINO TINTO



100% - Cabernet Sauvignon.



16°C-18°C. (60° - 65° F)



Octubre de 2014.



Color rojo granate, profundo.



Vendimia manual, por separado de cada uno de los viñedos. Previo a la fermentación se hace una maceración en frío a 8°C durante una semana. Fermentación maloláctica con lías finas en barricas de roble francés.



En nariz se presenta como un vino complejo, fino aromas de frutillos silvestres, con notas de trufa, especiado, cedro, hoja de tabaco.



18 meses en barricas de roble francés allier.



En boca es muy elegante, sedoso. Se trata de un vino equilibrado, envolvente, con gran armonía, final largo y persistente.



Mínimo 60 meses de envejecimiento en botella.



Carnes rojas y blancas, quesos con curación, embutidos, cocina japonesa, verduras cocidas y a la plancha, arroces caldosos, arroces negros, pulpo.



3547 botellas.



añada 2009, 2010, 2013



añada 2009



añada 2009



añada 2009



añada 2009



añada 2013



añada 2010



añada 2010



añada 2010



añada 2010



añada 2010