



Ribas Negre

Grandes Pagos de España

Variedades

50% Mantonegro
35% Syrah
10% Cabernet Sauvignon
5% Merlot

Tipo de Vino

Tinto Crianza 12 meses en barrica de roble francés y americano.

Parámetros Analíticos

Alcohol : 14 %

Elaboración

Vendimia manual. Selección en mesa, grano a grano, donde se controla la calidad de la uva. Posteriormente se procede a una fermentación a temperaturas moderadas de entre 25 y 27°C evitando sobremacerar para extraer los aromas primarios de fruta roja de Mantonegro y los taninos suaves y redondos del Cabernet, Syrah y Merlot. Posterior crianza en barrica de segundo y tercer año durante 12 meses.

Nota de Cata

Color: Rojo cereza picota brillante con reflejos violeta.

Nariz: Aromas de frutos del bosque. Tonos de regaliz y balsámicos.

Boca: Potente, equilibrado, cálido con taninos suaves y redondos.

Producción

34.000 botellas 0,75L