



Nombre: COMA D'EN POU BARBARA FORES

Origen: TERRA ALTA

Varietad: 19% GARNACHA TINTA, 23 % CABERNET SAUVIGNON, 32% SYRAH Y 16 % MERLOT

Grado Alcohólico: 14,5%

Elaboración:

Vendimia a mano, durante la primera quincena de setiembre del 2001. La fermentación entre 17 y 22 días en depósitos de acero inoxidable con unas temperaturas comprendidas entre los 22 y 24 grados. Maceraciones largas por tal de extraer la epidermis del racimo lo máximo contenido posible. Crianza en botas de roble francés d'Allier (70% nuevas) durante 16 meses. La mejor parte del las variedades hizo la fermentación maloláctica a las barricas.

Notas de Cata:

Color: Rubí, ribetes ligeramente evolucionados, limpio, brillante, destellos rubís, capa media alta, lagrimas densas, lentas, coloreantes.

Aroma: En nariz es intenso, fruta roja, negra, compota, ahumados, cuero, tabaco, sotobosque, terruño, terroso, calizo, fresco, frutillos del bosque, lácteos...

Sabor: En boca se muestra amplio, tanino sedoso, elegante, fruta negra, balsámicos, buena estructura, ahumados, tabaco rubio, retro fruta negra, balsámicos, postgusto invitante, fruta negra, vainillas, ahumados, chocolate negro.... minutos más tarde en boca quedan frescos aromas de hierba buena invitando a otra copa.

Temperatura de Servicio: 17C