

C - 100

ORIGEN: RÍAS BAIXAS
VARIEDAD: 100% CASTAÑAL



ELABORACIÓN:

C100 proviene de nuestras 3 hectáreas más exclusivas de 100% Castañal.

Vendimia manual en cajas de 15 kg.

Mesa de selección en bodega, estrujado y despalillado previos a la entrada al depósito de acero inoxidable. Maceración y fermentación alcohólica bajo una temperatura controlada (25-27°C) durante aproximadamente diez días.

Descubado y fermentación malo láctica en inoxidable. Envejecimiento entre cuatro y seis meses, en función de la cata, en barricas bordelesas de roble francés. Embotellado y posterior reposo en botella de un mínimo de tres meses previo al inicio de su distribución.

CATA:

COLOR: Rojo picota limpio y brillante.

AROMA: Destaca por su frescura y expresividad, destacando aromas a cereza y mora maduras, recuerdos mentolados y herbáceos muy agradables.

SABOR: Delicada y fresca entrada en boca, donde perdura su carácter atlántico y contemporáneo.