



## VINO BASTETS

### TINTO

### SELECCIÓN



**ORIGEN:** CONCA DE BARBERÀ

**VARIEDAD:** ULL DE LLEBRE,  
CABERNET SAUVIGNON Y  
MERLOT

**GRADO ALCOHÓLICO:** 12,50%

#### ELABORACIÓN:

Vino tinto elaborado principalmente con la variedad Ull de Llebre, fruto de largas maceraciones a temperatura controlada (27°C) para favorecer la mejor extracción de color y aromas. Una parte del vino pasa a la crianza en barricas de roble americano y el resto se guarda en depósitos un mínimo de 12 meses. Después se juntan y la mezcla se embotella un año después de su recolecta.

#### CATA:

**COLOR:** Granate teja con fondos de rubí.

**AROMA:** Intenso en nariz a frutos del bosque y notas tostadas.

**SABOR:** Suave y cálido, con un post-gusto especiado.