

Descripción

Hugo 2015 nace de la voluntad de hacer un homenaje a los mejores viñedos viejos que hemos visto nunca y que tenemos el honor y la responsabilidad de cultivar.

Varietades: 50% Cariñena, 50% Garnacha Tinta.

Vendimia: Manual en cajas de 16kg en Octubre.

Vinificación: Fermentación a temperatura controlada y maceración de la uva durante 30 días, ayudando la extracción de taninos con "pigeages" suaves.

Crianza: envejecimiento de les dos variedades por separado en barricas de roble francés durante 12 meses y casi un año de crianza en botella.

Climatología del 2015: Ha sido una añada muy buena en cuanto a calidad de la uva, gracias a la buena pluviometría de la primavera y al verano seco y caluroso. El 2015 destaca por el buen potencial aromático de los vinos y una maduración fenólica diferente según variedades y viñedos.

Viticultura

Uva de extraordinaria calidad procedente de la Finca Ponts de Capçanes con terreno arcillo-calcáreo. Se trata de cariñenas y garnachas viejas de más de 80 años, conducidas en vaso y de muy baja producción.

Analítica

Acidez Volátil: 0,73 g/L

Grado alcohólico: 14.50 % vol.

Acidez Total: 4.8 g/L

pH: 3,56

Sulfuroso Total: 96 mg/L

Nota de Cata

Color púrpura negra con ribete azul y lágrimas bien formadas.

En nariz afloran las notas de frutos rojos y especias asiáticas.

En boca presenta unos taninos suaves y concentrados con un final persistente y agradable.



 *Formato*

750 mL



Caja de Madera

3 bot.