

Descripción

Hugo 2016 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., 62% Garnacha Negra. 38% Cariñena

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: 12 meses en bota de roble francés de 1000 litros.

Viticultura

Uva de extraordinaria calidad procedente del viñedo de Capçanes de suelo principalmente calcáreo. Se trata de cariñenas y garnachas viejas de más de 60 años, conducidas en vaso y de muy baja producción.

Analítica

Acidez Volátil: 0,55 g/L

Grado alcohólico: 14.9 % vol.

Acidez Total: 4.4 g/L

pH: 3,34


Nota de Cata

Color púrpura vivo con ribete azul y lágrimas bien formadas.


En nariz afloran las notas de frutos rojos y especias.

Estructura elegante y acidez armónica. Jugoso, de taninos suaves y concentrados. Final persistente y agradable.



 *Formato*

750 mL

 *Caja de Madera*

3 bot.