MARBORÉ

Cuvée

CINCO VARIEDADES DE UVA
SELECCIÓN DE VIÑEDOS SINGULARES

DATOS BÁSICOS
Denominación de Origen Somontano.
Vino Singular 2019.
Variedades de uva: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Moristel y Parraleta.
6000 Botellas numeradas.

CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS
Grado alcohólico: 14,5% vol.
Acidez total: 6,04 g/l ácido tartárico.
pH: 3,21.
Azúcar residual: 1,33 g/l.
Alérgenos: Contiene Sulfitos.

VIÑEDOS Y VENDIMIA
Viñedo: Selección de las parcelas más cualitativas, buscando la expresión de la variedad sobre el paisaje más que la excesiva concentración. Viñedos en zonas más altas y orientaciones que permitan maduraciones más lentas. Parcelas que retienen más la humedad para las variedades internacionales. Uvas más maduras, vendimiadas con una madurez fenólica más completa.
Número de Hectáreas: 50 Hectáreas.
Edad media del viñedo: 15 - 40 años.
Rendimiento: 4.000 Kilos/Hectárea.
Tipo de suelo específico: Franco arcilloso, fresco.
Poda: Sist. de conducción en espaldera, poda en cordón 3 pulgares por brazo y 1-3 yemas por pulgar.
Microclima específico: El contraste de temperaturas favorece los ciclos de maduración.
Tipo de Vendimia: Mecanizada para las variedades foráneas y Manual para las autóctonas.

VINIFICACIÓN
Depósitos: Acero inoxidable.
Fermentación: A 25ºC con picos de 28ºC para no forzar la extracción.
Tiempo: 4-6 días.
Proceso de elaboración: Se cosecha la uva por variedades en el momento óptimo de madurez. Elaboración de cada variedad separadamente. Maceraciones cortas durante 7 días más.

CRIANZA
Crianza de 16 meses en barrica francesa para redondear el vino. En botella está unos meses para su armonización, buscando más la expresión frutal que el carácter terciario de crianza en botella.

FORMATO
Caja de 6 bot de 75 cl
Magnum de 1,5L

NOTA DE CATA
VISTA: De color cereza madura.
NARIZ: Aromas de frutas de hueso, cerezas, albaricoque junto con los tostados de madera, café, mermelada y especias como el pimentón.
BOCA: Suave y cremoso en boca, muy jugoso y con un tanino dulce. Alta persistencia aromática.
MARIDAJE: Pierna de cordero rellena, guisos, carnes rojas y de caza.

BARBADILLO
DESDE 1821

BODEGA PIRINEOS