



"dolce far niente" 2009

Vino tinto dulce de uva sobremadura.

<<El vino ha de ser el reflejo de algo, sencillo en si mismo, que nos ata a la tierra como la cepa lo está a su vez al suelo. La perfección en su elaboración consiste en lograr que la técnica esté tan integrada en el vino que pase desapercibida y esto sucede cuando la mano del hombre consigue camuflarse en el vino de manera que parezca que las uvas no se han tocado, respetando los ciclos naturales y poniendo en valor los efectos diversos de la climatología sobre el viñedo y respetándolos.

Vendimiado manualmente en diciembre de 2009 en cajas de 15 kg.

Fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable, crianza de 14 meses en barrica de 225 litros de roble americano nuevo.

Embotellado en marzo de 2011.

Producción 600 botellas.

Cata:

Limpio y brillante, rosa salmón.

En la nariz destaca la gran complejidad de aromas, macedonia de frutas compotadas, notas dulces de orejones, toques ahumados, tostados y especiados de la madera. En boca es potente y sedoso, con un dulzor y acidez equilibrado. Largo postgusto y glicérico.

Ideal para aperitivos y postres.

100% tinta fina.

