

ESENCIA DE TINTOS

Denominación de Origen: Somontano

Añada: 2009

Producción: 5.900 botellas

Variedades: 50% Cabernet Sauvignon - 20% Merlot - 20% Syrah - 10% Garnacha

Grado Alcohólico: 14% (menos de 2 gramos de azúcar residual por litro)

Elaboración:

Mosto flor obtenido del sangrado del 20% de los mejores depósitos de cada variedad de cepas viejas y de baja producción con lo que conseguiremos además de este magnífico rosado, concentrar los que a la postre serán nuestros vinos de más alta gama. Tras una fermentación de 15 días a temperaturas entre 17 y 18 grados el vino terminado se estabiliza, se filtra suavemente y se embotella.

Nota de Cata:

A la vista: Se muestra muy limpio y denso con aspecto y cuerpo casi de un tinto pero con brillantes. **En nariz:** Nos transmite un intenso y franco aroma a frutas rojas predominando la frambuesa y la fresa. **En boca:** Apreciamos toda su potencia y podemos disfrutar de un rosado muy afrutado con los mismos matices que nos anticipaba la nariz, destacando su grasa que envuelve la boca y lo convierte en persistente y agradable.

Gastronomía:

Carnes blancas, pescados azules, pastas, arroces, aperitivos y postres.

Otros productos de la Bodega:

Esencia de blancos, Nuestro roble, Crianza especial, Reserva de la familia, Lar de Beroz



Bodegas De Beroz