

Vetas Selección 2009



Tipo: Tinto Gran Reserva

Producción: 1346 Botellas

Variedades: Cabernet Sauvignon 40%, Cabernet Franc 40%, Petit Verdot 20%

Grado alcohólico: 14% Vol

Climatología: Año muy seco con una pluviométrica aproximada de 245 litros al año, y una vendimia adelantada al 5 de septiembre con un rendimiento bajo de 1 Kg/cepa.

Elaboración: El control de la temperatura en la maceración y fermentación ha permitido extraer la máxima potencia y aromas de la fruta, alargándose durante 20 días.

Crianza: 20 meses en barricas de roble francés de 2º vino con un tostado medio y 48 meses de redondeo en botella en bodega.

Fecha de vendimia: 05/09/2009

Fecha de embotellado: 10 de noviembre 2012

Fecha de salida al mercado: 01 de Enero 2016

Presentación: Botella bordelesa Excelance de 75cl

Conservación: 16°C protegido de la luz y la humedad.

Consumo: 18-19°C

Cata: Color granate con ribete granate, vivo con capa alta.

En nariz: Aromas intensos a frutas negras del bosque, flores de violetas, jazmín, herbáceo. La madera esta muy bien integrada con ligeros toques de especias muy finas: canela en rama, vainilla, pimienta...

En boca es seductor con una entrada intensa, muy elegante, envolvente. En retronasal salen de nuevo la fruta y flores, es muy persistente y equilibrado, es plena armonía.