



PARTICULAR CARIÑENA VIÑAS VIEJAS

VINO / WINE

Variedad / Variety	Cariñena
Añada / Vintage	2023
Graduación / Alcohol content	13,5% vol.
Volumen / Volume	75 cl

VINIFICACIÓN / VINIFICATION

Maceración pre fermentativa en frío durante 5 días a temperatura de 10°C, aumento de temperatura progresivamente hasta alcanzar los 28-30°C duración de la maceración 30 días, remontados diarios hasta finalizar la fermentación. Fermentación malo-láctica en depósito, trasiego y estabilización. Crianza en barrica durante un mínimo de 6 meses llegando a alcanzar los 14 meses.

Cold Pre-fermentative maceration for 5 days at 10°C, increasing progressively temperature until 28-30°C. Maceration lasts 30 days. Daily over pumps until the end of the fermentation process. Malolactic fermentation in tanks, racking the wine to containers to stabilize it. Aging in barrels for at least 6-14 months.

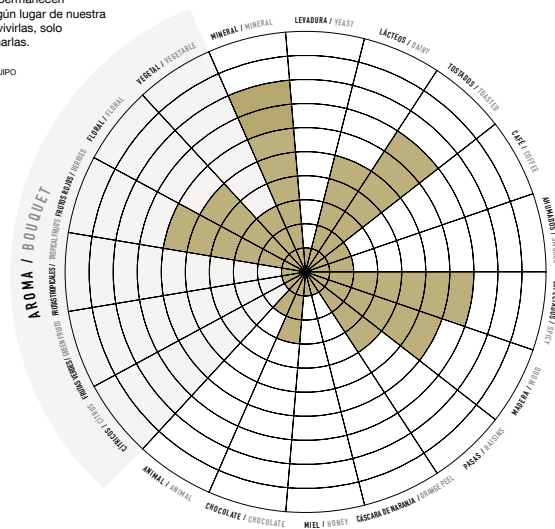
NOTA DE CATA / TASTING NOTE

Color rojo cereza intenso, con tonos granate. Aromas concentrados de frutas maduras y alguna nota de especiado, muy buena acidez, propia de la variedad, muy bien estructurado, carnoso y equilibrado con un final muy amplio y envolvente.

Intense red cherry color with maroon shades. Mature fruits and some spicy concentrated aromas, good acidity, well structured, fleshy and balanced with an ample enveloping finish.

Las sensaciones permanecen escondidas en algún lugar de nuestra memoria. Para revivirlas, solo hay que descorcharlas.

RUEDA DE SABORES
ELABORADA POR EL EQUIPO
DE BSV WINE LAB



Sensations remain hidden somewhere in our memory. To revive them, you just have to uncork them.
WHEEL OF FLAVORS PREPARED BY THE BSV WINE LAB TEAM

PRECIO / PRICE