

LA MILANA



ORIGEN: PENEDES

VARIEDAD: Caladoc, Tempranillo y Merlot

GRADO ALCOHÓLICO: 14,00%

ELABORACIÓN:

Vendimia y selección manual. Fermentación de 8 días a 25°C. Maceración de 18 días con dos remontados diarios. No se clarificó ni estabilizó en frío. Se hizo una ligera filtración.

Crianza en barricas nuevas de roble francés de 225l. Durante 13 meses.

CATA:

NOTA DEL ENÓLOGO: La Milana sin 11 terrazas que hacen un total de 7 Has. En torno a la actual masía de Can Milà de la Roca. Hace unos 150 años, estas viñas fueron cultivadas directamente por la esposa del Sr. Milà, de aquí viene el nombre de la Milana. La mezcla de las 4 variedades es la justa proporción que dan a cada una de las viñas, el que contribuye todavía más a que podamos hablar de un vino de finca y que probablemente por eso tiene una armonía y expresión máxima del lugar donde procede. La vendimia manual con selección de uva se han complementado con la selección grano a grano después del derrapado y en el proceso de elaboración hemos intentado respetar al máximo el fruto de estas viñas.

COLOR: Cereza intenso.

AROMA: Potente, expresivo, fruta fresca, roble cremoso, ebanistería, cacao fino, balsámico.

SABOR: En boca es carnoso, buena acidez, graso, taninos maduros y finos, balsámicos, retronasal afrutado.

Certificado ecológico y vegano.

