

RHODES

ORIGEN: EMPORDÀ

VARIEDAD: Samsó, Garnatxa negra y
Syrah

GRADO ALCOHÓLICO: 14,50%

MAS LLUNES



ELABORACIÓN:

El nombre:

Rhodes, la actual Roses, fundada en el siglo VIII a C por los rodios, es la colonia griega más antigua de Catalunya y muy probablemente, las sierras pre-litorales de Rhodes y la Albera configuran el paisaje vitícola más antiguo de la península ibérica.

La uva proveniente de viñedos de terreno de pizarra fue cuidadosamente seleccionada manualmente en el momento de la vendimia para conseguir un grado de madurez homogéneo y óptimo.

Las distintas variedades fermentaron por separado en depósitos de fermentación inoxidable refrigerados a una temperatura de 24/26°C.

Se realizaron dos remontajes diarios, descubando a los 30-40 días del inicio de la fermentación, según variedad. La prolongación del encubado se determinó por cata.

La fermentación maloláctica se realizó en depósito.

Envejeció durante 11 meses en barricas de roble francés. Se sometió a mínimos tratamientos de clarificación y filtración antes del embotellado.

CATA:

COLOR: Cereza picota con ribete lila.

AROMA: Aroma concentrado, mineral, con tostados de fruta muy madura y roble bien integrados y notas de especias y chocolate.

SABOR: En boca es potente, fresco, complejo, mineral, balsámico y encontramos notas de fruta negra muy madura. Taninos maduros bien integrados.

Certificado ecológico.