

BELAT



ORIGEN: PENEDEÈS

VARIEDAD: 100% BELAT

GRADO ALCOHÓLICO: 13,00%

ELABORACIÓN:

Fermentación-maceración con el hollejo, malo-láctica y crianza de 12 meses en barricas de roble francés de 500 l.

Crianza de 12 meses en roble francés de 500l.

CATA:

NOTA DEL ENÓLOGO: El Belat es la primera variedad fruto del proyecto de variedades antiguas que hemos llevado a cabo en Albet i Noya desde el año 1999.

Su ADN indica que es autóctona y única, es la que identificábamos con el N°2 (tinto), y de la que dispondremos sólo unas 500 botellas de cada cosecha hasta el 2021. Belat viene de velado y significa algo que estaba cubierto por un velo ? en este caso por el velo del tiempo- y da un vino que recuerda especialmente a los grandes Sumolls y los Pinot Noirs (Borgoña), sin una gran capa de color, pero con unos aromas muy finos de tabaco de pipa, mentolados, una estructura tánica aterciopelada dulzón que da el sabor fresco y elegante de los grandes vinos. La estancia en bodega le acaba de dar finura, delicadez y el sello de un vino del más alto nivel.

COLOR: Guinda.

AROMA: Fruta roja, fruta al licor, balsámico, mineral, especiado, roble cremoso.

SABOR: Sabroso, redondo, complejo, especiado, equilibrado, elegante, con personalidad.

Certificado ecológico y vegano.

