

Confabulario 2016

ENOLOGÍA

Mourvèdre 50% - Petit Verdot 50%
4 200 botellas producidas
Añejamiento: 12 meses en barrica francesa
Terminado: Clarificado y filtrado
Levadura: CSM-CLOS

VIÑEDO ÚNICO

Producido en propiedad
Francisco Zarco, Valle de Guadalupe
Edad de viñedo: 8 años
Altura: 400 metros smn
Suelo: Arenoso aluvial con granito descompuesto

SABORES DOMINANTES



Ciruela



Jamaica



Cuero



Hierbas
finas



Notas
herbarias

NOTAS DE CATA:

Confabulario es una de nuestras mezclas más creativas, que muestra el poder y la riqueza del Petit Verdot junto con la sutileza de Mourvèdre. Las notas de cuero y ahumado de este vino reflejan el estilo de los vinos premium franceses de alta gama.

NOTAS DEL ENÓLOGO:

Aromas de ciruela y cuero de alta intensidad dominan la primera entrada de este vino, seguidos de cerca por flores y hierbas púrpuras como consecuencia del Petit Verdot que contiene. El paso en boca es suave y largo y expresa una personalidad sabrosa familiar a Mourvèdre. El vino finaliza con una nota fresca y especiada, que refleja gran acidez y permanencia.

