

O positivo 2019

VIÑEDO ÚNICO

Producido en propiedad

Francisco Zarco, Valle de Guadalupe

Edad de viñedo: 11 años

Altura: 400 metros smn

Suelo: Arenoso aluvial con
granito descompuesto

ENOLOGÍA

Cabernet Sauvignon 60% Syrah 40%

6 000 botellas producidas

Añejoamiento: 12 meses en barrica americana 30% nueva

Terminado: Clarificado, sin filtrar

Levadura: CSM-CLOS

SABORES DOMINANTES



Ciruela



Tabaco



Violetas



Tocino Ahumado



Vainilla

PROCESO:

La temporada 2019 inicia con un invierno frío y prolongado así como una temporada de lluvia extendida (de noviembre a junio, 450 ml). El agua promete un año de alta producción y buena calidad. Verano de temperaturas no muy altas que termina con una época de cosecha 3 semanas más tarde que en años anteriores. Uva con mucha expresión y buena acidez, taninos de intensidad media.

NOTAS DE VIÑEDO:

La temporada 2019 inicia con un invierno frío y prolongado, así como una temporada de lluvia extendida (de noviembre a junio, 450 ml). El agua promete un año de alta producción y buena calidad. Verano de temperaturas no muy altas que termina con una época de cosecha 3 semanas más tarde que en años anteriores. Uva con mucha expresión y buena acidez, taninos de intensidad media.

