

### Cuvée Laurence



#### Vino y procesos



Variedad de uva

- Grenache 80%
- Syrah 6%
- Mourvèdre 4%
- Otras variedades de uva 10%



Terruño

- Suelo cubierto de guijarros, mezclade arcilla-caliza con tendencia al hierro y arena.



Vinificación y envejecimiento

- Vendimia manual.
- Sin despalillado, mezcla de variedades de uva. Levaduras autóctonas, fermentación espontánea.
- Cubas de hormigón, periodo de encubado de 12 días.
- Envejecimiento : 4 años en barricas de 50 hl.

#### Degustación y almacenamiento



Color

- Granate con reflejos teja.



Nariz

- Aromas de garriga, y tras unos años de crianza aromas de fruta de hueso (ciruela pasa), cuero, piel y sotobosque.



Boca

- Canela, pimienta, carne de grison, la evolución da notas más especiadas y complejas.



Conservación

- **Envejecimiento estimado : de 5 a 15 años.**
- Maridaje: Carnes de caza, platos cocinados en salsa, tortillas y pasta con trufas. Servir a 16°C.