

Cuvée Da Capo

Vino y procesos



Variedad de uva

- Grenache 70%
- Syrah 7%
- Mourvèdre 3%
- Otras variedades de uva 20%



Terruño

- Arenas de Crau, guijarros y arcilla roja.



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: 2 años en barricas de 50 hl.

Degustación y almacenamiento



Color

- Granate, carmesí, profundo, opaco, denso.



Nariz

- Fruta negra (grosella negra, mora), regaliz potente (zan), pimienta negra.



Boca

- Estrecho, recto, potente, profundo. Longitud muy persistente y taninos perfectamente integrados.



Conservación

- **Potencial de envejecimiento estimado: de 10 a 25 años.**
- Servir con: Prime Rib, Tournedos Rossini y platos de chocolate. Servir a 16°C.

