

Cuvée Maclura

Vino y procesos



Variedad de uva

- Grenache 60%
- Syrah 20%
- Mourvèdre 10%
- Cinsault 10%



Terruño

- Principalmente suelos arcillosos profundos cubiertos de guijarros redondos.



Vinificación y envejecimiento

- Vendimia manual.
- Sin despalillado, mezcla de variedades de uva. Levaduras autóctonas, fermentación espontánea.
- Cubas esmaltadas.
- Envejecimiento: 1 año en cubas esmaltadas.

Degustación y almacenamiento



Color

- Rojo intenso y brillante.



Nariz

- Grosella negra y regaliz.



Boca

- Acabado elegante y flexible.



Conservación

- **Potencial de envejecimiento estimado: de 5 a 10 años.**
- Servir con: Carnes rojas asadas embutidos, callos. Servir a 17°C.

