



ARKETIPO

TINTO *2014*

NOTA DE CATA:

Rojo intenso con reflejos de rubíes. Sutiles notas de cedro, especias como el clavo y las endrinas y aromas de bosque mediterráneo. Boca redonda con textura aérea delicadamente envolvente y sutil persistencia.

ELABORACIÓN:

Recogida a mano en cajas de 10 kilos. Fermentación en lagares de cemento con levaduras autóctonas. Maloláctica en barricas de 500 litros y de 225 para mejor integración de la madera. 40% de madera nueva. Crianza sobre sus finas lías con suave batonage. Embotellado siguiendo el calendario lunar. Sin filtración.

CARIÑENA 65% / SIRAH 23% / MERLOT 12%

GRADO: 13.5% / ACIDEZ: 3.23 G/L ATS / 20 SO2 libre (mg/l)

5.080 BOTELLAS + 110 MÁGNIMS / BOTELLAS DE 75 CL / 6 BOTELLAS POR CAJA

