

DEHESA DE LUNA

FINCA RESERVA DE
BIODIVERSIDAD



Purgapecados

Bodega: Bodega Dehesa de Luna

Tipo: Tinto

D.O: Vino de España. Finca Dehesa de Luna.

Graduación: 15% vol.

Variedad: Cabernet Sauvignon 100%

Elaboración:

Vendimia manual en cajas de 10 kg con doble selección. Maceración en frío durante 4 días en tino de roble francés de 5.000 L, seguida de fermentación de 8 días con remontados y delestages. Tras 11 días de maceración postfermentativa con bazuqueos, el vino realizó la maloláctica en barricas de roble francés de 225 L, donde también crió durante 14 meses.

Cata:

Color rojo picota con reflejos granates. Aromas intensos y complejos a frutos negros y rojos maduros, con notas minerales, especiadas y toques de bodega como balsámicos, chocolate y toffee. En boca es largo, fresco y aterciopelado, con recuerdos de casis y mora.



WWW.COLORYAROMA.COM