



Estel d'Argent

Vi, cava, il·Lusió.

VINO TINTO TRADICIONAL · ESTEL D'ARGENT



Uva

Es un vino joven, con cuerpo y estructura que puede evolucionar bien en botella en los próximos años.

Lo elaboramos con cabernet Sauvignon porque es una variedad idónea para este vino tinto joven pensado en poder realizar una larga crianza en botella.

El cabernet Sauvignon es una variedad internacional que desde el punto de vista agronómico se ha adaptado muy bien a nuestro clima y entorno.

Elaboración del vino

Vendimiamos la uva en el momento óptimo de maduración buscando el equilibrio entre el grado y la acidez total, pero siempre teniendo en cuenta el color y la madurez de las pieles. Realizamos catas de uva en el viñedo para ver bien el estado de madurez y decidir la fecha de vendimia.

La vendimia es manual y de madrugada para conseguir un mosto de calidad.

Realizamos el despalillado de la uva para separar el grano del raspón.

Maceración del mosto con las pieles de la uva hasta iniciar la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a 25º C de temperatura durante 10 días aproximadamente para mantener los aromas varietales.

Finalizada la fermentación alcohólica procedemos al trasiego del vino a otro depósito donde se realizará la fermentación maloláctica para obtener un vino más suave.

Embotellado

Embotellamos el vino cuando está equilibrado organolépticamente y es físicamente estable.

Datos técnicos

Alcohol: 12,5 % vol.

Acidez total: 3,5 g/l

Sulfuroso total: 85 mg/l

Azúcares: 2,5 g/l

pH: 3,49

Nota de cata

ASPECTO:

Color rojo cereza picota con tonos morados.

NARIZ:

Aromas intensos de fruta roja, cerezas maduras, moras. Fondo de notas especiadas, pimienta, canela.

PALADAR:

En boca es suave y elegante, tiene una buena persistencia con un postgusto afrutado donde aparecen notas de regaliz.