

ALAT

**Artístico, curioso...un trovador.
Música, intensidad,
luz y energía.**

VARIEDADES Merlot

NOTA DE CATA

De capa media alta, color cereza picota con tonos violáceos. En nariz es limpio e intenso, alta expresión aromática de frutas rojas maduras con fondo balsámico y aromas de crianza como la vainilla o el clavo. En boca se presenta amable y goloso donde aparece la fruta madura con taninos suaves. Final persistente y especiado.

VENDIMIA 2019

La vendimia del 2019 ha sido una buena campaña ya que el equilibrio entre las temperaturas y la pluviometría ha sido muy adecuado para una buena maduración de la uva. Hemos tenido una pluviometría de alrededor de 500 ml y unas temperaturas que sólo han subido más que otros años durante los meses de junio y julio, debido a dos olas de calor importantes.

UBICACIÓN Font Rubí (319 m)

EDAD VIÑA 20 años

TRATAMIENTOS Control de la viña bajo los parámetros de la agricultura ecológica.

TIPO DE SUELO Finca ubicada sobre sòls calcaris amb textura franco-argil-lollimós. Sòls amb una fondària arrelable profunda.

ELABORACIÓN

Cosecha manual en cajas. Maceración de la uva entera a 4°C. Dentro de la bodega, se introduce en depósitos de acero inoxidable donde se realizará la maceración fermentación a una temperatura controlada con remontados manuales. Se realiza maceración post fermentativa. Maloláctica en depósito y crianza en barricas de roble 225 y 300 l durante un periodo comprendido entre seis meses y un año. Crianza en botella mínima de seis meses.

GRADO ALCOHÓLICO 13,50% ACIDEZ TOTAL 5,9 g/l PH 3,3 ACIDEZ VOLÁTIL 0,67 g/l AZÚCAR RESIDUAL <0,5 g/l SULFUROSO TOTAL 73 mg/l

