

LAUDUM ROBLE

4 MESES DE CRIANZA.

70% MONASTRELL – 30% SYRAH

Graduación: 14º

CATA

Color: Intenso color rojo cereza adornado de tonos violáceos.

Aroma: Profundo aroma en el que se distinguen notas de violetas rodeadas de un fondo de frutas negras maduras, especias y toques balsámicos. Poco a poco, tras una suave aireación en la copa su complejidad se acrecienta y aparecen recuerdos sutiles a dátiles, higos, pastelería y monte bajo.

Paladar: En boca se muestra estructurado y sumamente afrutado. Su tanino maduro recuerda un tacto aterciopelado y garantiza una larga vida a este vino. Un final muy largo impregna el paladar de notas especiadas, balsámicas y minerales.

Edad de los viñedos: Monastrell de más de 40 años y Syrah de 15 años.

Suelo: Franco arenoso, calcáreo y con poco contenido en materia orgánica.

Altitud: 610 metros.

Fecha vendimia: Monastrell en la última semana de octubre y Syrah en la primera semana de octubre.

Vinificación: Vendimia manual en cajas con estricta selección en bodega. Criomaceración prefermentativa y fermentación a temperatura controlada. Maloláctica y posterior crianza de 4 meses en barricas nuevas de roble francés, húngaro y americano de grano fino.

Temperatura de servicio: Entre 15º y 17º

