

Raig de Raïm Tinto 2011



Añada: 2011

D.O.: Terra Alta

Variedades: Garnacha (55%), Cariñena (15%), Merlot (10%) y Syrah(20%)..

Tipo de vino: Vino Tinto Seco.

Crianza: 4 meses en botas de roble francés y americano.

Edad de la viña: 10-20 años

Tipo de suelo: Terreno arcilloso - calcáreo. Pobre en materia orgánica situado a 450 m sobre el nivel del mar.

Fecha Vendimia: Mediados de septiembre 2011.

Grado: 14%

Elaboración: Cuidada selección de racimos y fermentación en tinto de cada variedad por separado según su potencial fenólico.

Nota de Cata: Color cereza granate con borde violáceo vivo. Aroma intenso a frutos rojos con finas notas tostadas del roble, fondo a confitura y hierbas balsámicas. En boca es sabroso, goloso, con cierta carnosidad, fruta y roble muy bien integrados, especiado y con fondo balsámico y a regaliz negro.

Maridaje: Muy adecuado para cualquier comida diaria, casa muy bien con carnes blancas rojas, risottos.

PREMIOS: Seleccionado por el monopolio finlandés ALKO para venderse en sus tiendas. 90 Pts. PARKER (05) y **89** (06). Entre los 100 Mejores Vinos en USA en WINE ADVOCATE.

Tº Servicio: 14-16º

Tiempo de conservación: Hasta 2016.

NOTAS DE CATA

--	--	--	--	--

NOTAS