



LAUS

TINTO RESERVA



VARIETADES
Cabernet Sauvignon.

PROCESO DE ELABORACIÓN

Vino procedente de una rigurosa selección de las uvas Cabernet Sauvignon de nuestros viñedos de la finca *Bachimaña*. La uva fermenta a temperatura controlada tras una maceración prefermentativa en frío de 48 horas. Para una mejor extracción de aromas y polifenoles se realizan remontados, delestages en determinados momentos y pigeage (pisado suave del sombrero). Tras la fermentación maloláctica, llevamos el vino a barricas nuevas de roble francés procedentes de diferentes bosques y tonelerías. El periodo de estancia en barrica fue de trece meses para conseguir así la total integración de la uva con el aporte de la madera por medio del oxígeno.

NOTA DE CATA

Vino tinto de gran capa de color rojo rubí y aspecto cristalino con matices rojos y granates. En nariz es intenso marcándose los aromas propios de la barrica de roble, madera tostada, humo, pastelería, especias y betún, muy integrados con la fruta madura, mermeladas de frambuesa. En boca es un vino de gran volumen, persistiendo algún tanino más agresivo que denota que su crianza en botella puede prolongarse. Los sabores afrutados de la uva y los sabores procedentes de la barrica se ensamblan dando matices a chocolates, cuero, especias y frutas maduras.

ILUSTRACIÓN

Lathyrus odoratus. Guisante de olor. Una rara variante del guisante. Planta trepadora. Flores en colores rojos, granate intenso y morados.

	<i>Tamaño (mm)</i>	<i>Peso (kg)</i>	<i>EAN₁₃ - DUN₁₄</i>
Botella	315x72,8	1,17	8437005904552
Caja 6 botellas	227x151x326	7,23	18437005904559
Palet (100 cajas)	1460 altura. 25 cajas x capa	747	