

# Selección Especial 2014

## VIÑEDO

33,33% de Agliánico, Cabernet Franc, y Cabernet Sauvignon.  
100% Orgánicos  
100% Uvas de nuestro viñedo

## VINIFICACIÓN

- Vendimias manuales en la madrugada.
- Maceración en frío durante 24 horas.
- Fermentación con levaduras indígenas.
- Remontado manual 3 veces al día.
- Maceración post fermentativa durante 7 días.

## CRIANZA

- Fermentación maloláctica y crianza durante 22 meses en barrica de roble francés de segundo uso.
- Proceso de clarificación mediante trasiego.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

**Vista:** Púrpura brillante, profundo violeta.

**Nariz:** Ciruela, mora, chocolate, café, pimienta negra, grosella negra, arándanos secos, trufa.

**Boca:** Ataque prolongado en empirozumáticos, café, vainilla, cocoa, persistencia en frutos negros confitados, zarzamora, casis.

**Maridaje:** Cortes al carbón, carnes de caza, cordero, robalo en salsa de morillas, mole negro. Volcán de chocolate, nieve de café.

**Grado alcohólico:** 13,5%

**Servir de 15°a 17°C**

