



LA CAUSA CINSAULT 2014



Variedades:

100% Cinsault

Época de Vendimia:

Desde el 11 al 15 de Abril

Origen:

Secano Interior / Valle del Itata

Elaboración:

50% Maceración carbónica: 7 días

50% Vinificación Tradicional:

Tiempo de maceración en frío: 7 días

Tiempo de fermentación: 7 días

Temperatura de fermentación: 22°C - 26°C

Crianza:

12 meses en barricas de roble francés de tercer uso.

Datos Técnicos:

Grado Alcohólico: 14%

PH: 3,8

Acidez total: 4,3 grs. /l (como tartárico)

AR: 1,5 gr. /l.

Nota de Cata: Extremadamente frutal y delicado en nariz, con toques salvajes y taninos reactivos que en boca le confieren un largo y placentero final.

Maridaje: Como aperitivo. Guisos, arroces y en general comida mediterránea de baja intensidad, especiada con hierbas mediterráneas (Tomillo, romero, etc.). Prietas, empanadas.

