

## NEGRE Passió 2012 Reserva



PARATÓ

Gran vino Reserva de nuestra bodega, elaborado con uvas de nuestros viñedos más centenarios. Vendimia manual con cajas. Vino de elaboración tradicional, emblemático, con una larga crianza en bodega de roble americano, francés y húngaro (mínimo de 14 meses), que le da una personalidad y complejidad muy especial. Debe airearse y respirar para manifestar las notas complejas y maduras de su larga crianza. Indicado para acompañar platos de legumbres bien guisadas, carnes de todo tipo, asados, y para las largas sobremesas de nuestra cultura mediterránea.

**VARIEDAD** 87% Cabernet Sauvignon  
13% Tempranillo

**VENDIMIA MANUAL** Tempranillo-Parcela A-5 "Ste.Pere" (1976): 26/09/2012  
Cab. Sauvignon-Parcela A-14 "Sta.Clara" (1991): 26/09/2012

**MACERACIÓN** Vinificación de variedades por separado.

**FERMENTACIÓN** Maceración y fermentación de la pasta durante 18-23 días a una temperatura de 27-29°C, con remontados diarios hasta el descube.

**CRIANZA** 18 meses de crianza en bodega de 300 litros de roble americano, francés y húngaro.

**ANALÍTICA**

°Alcohol .....	14'90 % vol.
Acidez Total ....	3,85 gr/l.
Acidez Volátil ..	0,86 gr/l.
Azúcar .....	0,30 gr/l.
SO2 .....	36/75 mgr/l.
pH .....	3,59

### NOTA DE CATA

**COLOR:** Color rojo rubí-berenjena con ligeros tonos caoba de capa alta, con potente lágrima medianamente tintada de caída lenta.

**AROMAS:** Marcada personalidad en nariz, donde aparecen notas intensas de aromas terciarios derivados de la crianza larga, tostados y minerales (madera quemada, brasa, carbón, tierra húmeda), sotobosque (seta, musgo, flor seca), rodeado de notas vegetales y un punto oxidativas (tabaco dulce de pipa, manzanilla de bosque), especiado y apareciendo de trasfondo notas afrutadas dulces (castaña tostada, higo seco, pasa, avellana) y final lácteo (mantequilla).

**BOCA:** Entrada en boca potente, con taninos domados por la crianza en botella pero todavía presentes, que juntos con una sensación ácida media, aporta frescura y aún más vida al conjunto. Sensación ligera dulce por la presencia alcohólica, largo en postgusto y retogusto un poco ácido y que recuerda frutas negras en licor (cereza, ciruela).