

FINCA RENARDES *Negre 2018 Ecológico*



Un vino con compromiso, polivalente, gentil, afinado sutilmente en barricas de roble. Bien estructurado pero amable, en su cata, destacan los aromas y sabores de frutos rojos. Buena combinación con carnes blancas, rojas, embutidos, incluso con pastas y algún pescado guisado.

VARIEDAD Mayoritariamente Tempranillo, de viñedos viejos, con una parte de Cabernet Sauvignon y un toque de Cariñena.

MACERACIÓN Y FERMENTACIÓN uva aplastada y maceración-fermentación durante 09-16 días entre 24 y 27°C dependiendo de la variedad con remontadas diarias.

CRIANZA crianza en barrica de roble americano y francés durante 3 meses aproximadamente donde realiza la fermentación maloláctica parcial.

ANALÍTICA

°Alcohol	13'65	%vol.
Acidez Total	3,40	gr/l.
Acidez Volátil ...	0,45	gr/l.
Azúcar	0,40	gr/l.
SO2	29/87	mgr/l.
pH	3,47	

NOTA DE CATA

COLOR: Color rojo rubí de capa media-alta, ribete rojo-aterciopelado, brillante de lágrima densa y caída lenta.

AROMAS: Aromas sutiles de crianza, con presencia a notas ahumadas y torrefactos que van derivando hacia notas de frutas negras y rojas maduras (casis, mora, fresa de bosque) y balsámicos-vegetales refrescantes (hierba seca, sotobosque).

BOCA: Entrada en boca fresca y potente y estructura tánica media, taninos que prevén buena evolución en botella y marcado componente afrutado, largo en postgusto y retronasal especiada y maderas quemadas con final de carácter mineral.

Medalla de Plata: XXVII Concurso de Vinos y Cavas de Cataluña "Girovi'22"
Medalla de Plata: Concurso International Challenge 2020
Medalla de Plata: XXII Concurso de Vinos y Cavas de Cataluña "Girovi'17"



Vino Vegano: Este producto está certificado como Vegano.



Vino ecológico: Este sello garantiza que este vino ha sido elaborado siguiendo las normas de la agricultura ecológica y que ha sido controlado en todo su proceso de producción, elaboración, envasado y comercialización.