

La perdición



IGP CASTELLÓN

- Añada: 2011
- Variedades: Ull de Llebre y Merlot.
- Grado alcohólico: 14,5%vol.
- Elaboración:
Maceración en frío durante 12 horas.
Selección manual de racimos antes del despalillado.
Fermentación Alcohólica controlada a 18°C en depósitos de acero inoxidable.
Fermentación maloláctica en bodega.
12 meses de crianza en barricas de roble francés.
Clarificación tradicional con claras de huevo.
Estabilización mediante frío.
Tapón de corcho natural de La Sierra Espadán (Castellón).
- Etiquetado:
La Perdición 2011z por Bolumar.
- Descripción:
Color rojo carmesí con ribete granate, de capa alta, muy glicérico y una lágrima con bastante arrastre de color.
En nariz aparece potente y franco, con fruta madura como higos y ciruelas que se antepone a las notas balsámicas, especiadas y que van creciendo en intensidad y calidad conforme se airea.
Las sensaciones encontradas en nariz son un prólogo para una boca aterciopelada y sabrosa. Con taninos potentes y maduros que adivinan un gran potencial.
Un vino con buen equilibrio entre fruta y crianza, de paso muy elegante y personal.

