

FINCA RENARDES Negre 2017 Ecològic



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 10-18 días entre 24 y 27°C dependiendo de la variedad con remontadas diarias.

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

ANALÍTICA

°Alcohol	13'40	%vol.
Acidez Total	3,30	gr/l.
Acidez Volátil ...	0,34	gr/l.
Azúcar	1,40	gr/l.
SO2	29/89	mgr/l.
pH	3,57	

NOTA DE CATA

COLOR: Color rojo rubí de capa media-alta, ribete rojo-granate, brillante, con lágrima potente y densa.

AROMAS: Complejidad aromática donde inicialmente aparecen notas terciarias derivadas del paso en bodega (humo, carbón húmedo, caja de puros, hoja de té y tabaco), abriéndose con aireación hacia notas afrutadas maduras (casis, mora ciruela seca y mermelada) y final balsámico (resina de pino).

BOCA: Entrada en boca potente y estructura tánica media, cálido y de taninos suaves pero presentes, de postgusto largo; final de carácter dulce con recuerdo afrutado y fresco.

Medalla de Plata: XXII Concurso de Vinos y Caves de Cataluña "Girovi'17"
Puntuación Guía Peñín 2019: 87 pts.



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.