

NEGRE Passió Edición Exclusiva 2003



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 57% Cabernet Sauvignon
43% Tempranillo

VENDIMIA MANUAL Tempranillo-Parcela A-5 "Ste.Pere" (1976): 12-13/09/2003
Cab. Sauvignon-Parcela A-14 "Sta.Clara" (1991): 06/10/2003

MACERACIÓN Vinificación de variedades por separado.

FERMENTACIÓN Maceración y fermentación de la pasta durante 15-17 días a una temperatura de 28°C, con remontados diarios hasta el descube.

CRIANZA 12 meses de crianza en bodega de 300 litros de roble americano y francés.

ANALÍTICA

°Alcohol	13'50 %vol.
Acidez Total	3,85 gr/l.
Acidez Volátil ..	0,74 gr/l.
Azúcar	1,78 gr/l.
SO2	14/77 mgr/l.
pH	3,37

NOTA DE CATA

COLOR: Color rojo rubí caoba ribete rojo-caoba de capa alta, denso y potente lágrima teñida y de caída lenta.

AROMAS: Aromas marcadamente terciarios derivados de la crianza en bodega y posterior botella donde sobresalen aromas vegetales (hojas de tabaco y manzanilla), torrefactos (café, bosque y carbón húmedo), notas de frutas de licor y frutas secas (ciruela, higo) y retronasal de frutos secos tostados (piñones, almendra caramelizada).

BOCA: En boca presenta una entrada potente y elegante, con predominio del carácter terciario, notas de recuerdo al coñac, presencia de taninos maduros que aportan vivacidad, especias dulces y final mineral (grafito, yeso) y postgusto largo y sedoso al final de paladar.