

AULA DE AUTOR CABERNET SAUVIGNON

DOP UTIEL REQUENA

VARIETALES
100% CABERNET SAUVIGNON

ELABORACIÓN
CUIDADOSA SELECCIÓN DE LAS MEJORES PARCELAS DE CABERNET SAUVIGNON PERTENECIENTES AL GRUPO COVINAS. LAS UVAS COMIENZAN SU FERMENTACIÓN EN TRULLOS DE 20.000-30.000 KILOS APROXIMADAMENTE, CON REMONTADOS EXTREMADAMENTE SUAVES, QUE FACILITAN UNA LEVE EXTRACCIÓN CARENTE DE TANICIDAD. A CONTINUACIÓN EL GRANO ES LIBERADO DE LAS PEPITAS PARA EVITAR CUALQUIER TIPO DE ASTRINGENCIA POSTERIOR Y CONTINÚA SU PROCESO DE FERMENTACIÓN A TEMPERATURA CONTROLADA (24°C). CLARIFICACIÓN Y DECANTADO NATURAL. CRIANZA EN BARRICAS DE DIFERENTES TIPOS DE ROBLE DURANTE UN PERIODO QUE OSCILA ENTRE LOS 8-14 MESES Y QUE DOTA AL VINO DE ESTRUCTURA Y COMPLEJIDAD. PREVIO AL EMBOTELLADO EL VINO SE FILTRA TANGENCIALMENTE PARA PRESERVAR TODAS SUS CARACTERÍSTICAS Y LIMPIDEZ.

NOTA DE CATA

COLOR: Rojo picota oscuro con matices granate en el ribete.
AROMA: Fruta negra, chocolate, regaliz con un ligero recuerdo a tabaco y notas especiadas.
SABOR: Ligero, equilibrado, con un tanino bien pulido con notas a regaliz y chocolate.

MARIDAJE

AULA CABERNET SAUVIGNON ES UN VINO QUE MARIDA MUY BIEN CON CARNES ROJAS, CAZA Y GUISOS. SERVIR ENTRE 14-16°C.

AÑADA
2015

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13% VOL

FORMATOS DISPONIBLES
750 ML

