



avañate

BODEGAS VINUM VITAE

ELABORATION

Vin d'Auteur élaboré avec du raisin tempranillo, récolté à la main dans le cadre d'une viticulture intégrée avec le milieu ambiant. Les grains sont sélectionnés à deux niveaux: Dans le vignoble même et dans un 2^o temps à la propriété.

Après une macération pré fermentative à froid, nous effectuons une fermentation alcoolique dans une cuve en acier à une température maximale de 28°. Se réalise ensuite l'élevage durant douze mois en barriques de chêne français. Ceci apporte une complexité qui respecte le fruit en l'harmonisant avec le bois.

La mise en bouteille se fait sans filtration, ni stabilisation avec un quelconque traitement. Ce qui donne un produit qui met en évidence toute la personnalité et les qualités de la terre et du fruit du terroir.

NOTES DE LA DEGUSTATION

COULEUR: Rouge cerise intense avec une touche très fine violette, propre et brillant.

NEZ: Aromes complexes et puissants de fruits rouges très murs (prune, groseille, mures) une note de bois (épice, caramel, café, vanille) bien assemblées.

BOUCHE: En bouche un vin bien structuré ample et charnu. Equilibre acide alcool excellent, des tanins suaves.

Avañate 2.012

Production limitée: 3500 bouteilles

Cépage : tempranillo 100%

Elevage en barrique douze mois
CRIANZA (classification espagnole)

Vignoble: Altitude 850 mètres

Rendement Kg/Ha 3500

Température consommation: 16-18° C

A oxygéner avant de le consommer.

Bodegas Vinum Vitae, S.L.
Ribera del Duero. Gumiel de Izán, Burgos

www.avañate.es
vinum.vitae.bodegas@gmail.com