



BesodeVino

SELECCIÓN 2009

Denominación de Origen: Cariñena, España.

Localización del viñedo: Aguarón.

Altitud: 500 metros.

Varietades: Syrah 85% - Garnacha 15%.

Grado alcohólico: 13,5% Vol.

Edad de los viñedos: Syrah 15 años - Garnacha 40 años.

Suelos: Arcilloso.

Elaboración: La vendimia se realiza manualmente en Octubre a primeras horas de la mañana para que las uvas lleguen frescas a Bodega, se maceran durante 4 días a 4 - 6°C.

La fermentación primaria se realiza durante 8 días en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada de 26°C con constantes remontados y delestages para mantener la concentración del vino. Una vez la fermentación ha finalizado el vino permanece macerando de 15 a 20 días para extraer de las uvas su potencial máximo.

Crianza: El vino realiza la fermentación maloláctica y permanece 3 meses en barricas nuevas francesas desde las que se prepara el "coupage" final previo a su embotellado.

Nota de cata: "El Beso de Vino Selección 2009 es una mezcla de 85% Syrah y 15% Garnacha criado durante tres meses en bodega de roble francés. Los aromas de las cerezas negras y de los arándanos producen un vino denso, elegante y lleno de sabores que termina sin aristas. Es asombrosamente bueno para su precio. La colección de Grandes Vinos y Viñedos está repleta de valores impresionantes." Jay Miller, abril 2010.

90 PUNTOS THE WINE ADVOCATE ROBERT PARKER.

www.besodevino.com

info@besodevino.com