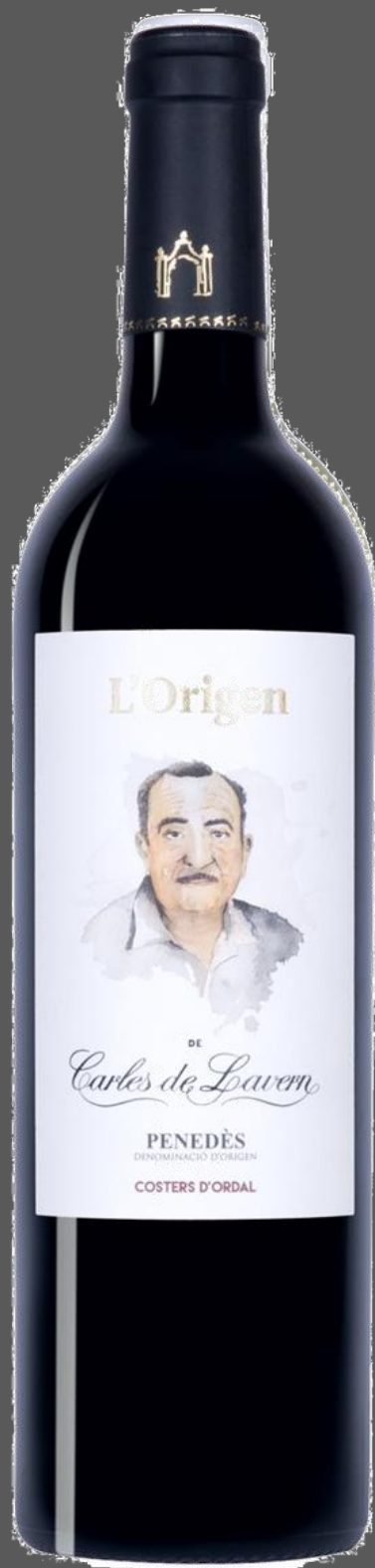


# L'Origen



# L'Origen

## Fitxa analítica:

Grau Alcohòlic (%vol.): 14,5%

Acidesa (gr/ L ac.tart.): 6,1

Sucres reductors (gr/ L): 1,10

## Elaboració:

Verema manual. Fermentació i maceració 30 dies. 100% most llàgrima. Criança en barriques de roure americà de gra fi durant 8 mesos. Embotellat al maig de 2017.

## Fitxa d'origen:

**Vairelats:** Cabernet Sauvignon  
100%, vinya de la Clota, plantada el 1972.

**Zona:** Zona de la Clota, vinyes de 200 metres. Agricultura ecològica

## Descripció:

Color granat intens amb intensos tons violetes, molt cobert. Intens aroma varietal, fruita vermella fresca i fina, amb tons de violeta. Molt potent en boca, poderós, profund, fresc, enriquit en tons cafè, vainilla amb tanins potents però suaus de raïm molt madura i concentrada. Vi de guarda que seguirà creixent els propers cinc a deu anys.

## Ficha analítica:

Grado Alcohólico (%vol.): 14,5%

Acidez (gr/ L ac.tart.): 6,1

Azúcares Reductores (gr/ L): 1,1

## Elaboración:

Vendimia manual. Fermentación y maceración 30 días. 100% mosto flor. Crianza en barricas de roble americano de gran fino durante 8 meses. Embotellado en mayo de 2017.

## Ficha de origen:

**Varietades:** Cabernet Sauvignon  
100%, viña de la Clota, plantada en 1972.

**Zona:** Zona de la Clota, viñas de 200 metros. Agricultura ecológica

## Descripción:

Color granate intenso con intensos tonos violetas, muy cubierto. Intenso aroma varietal, fruta roja fresca i fina, con tonos a violeta. Muy potente en boca, poderoso, profundo, fresco, enriquecido en tonos cafè, vainilla con taninos potentes pero suaves de uva muy madura y concentrada. Vino de guarda que seguirá creciendo los próximos cinco a diez años.

