



BARBAROT 2005

Bárbara Palacios López-Montenegro

Elaboración:

Vino tinto elaborado con uvas de las variedades Tempranillo y Merlot. Cosechada la primera semana del mes de octubre de 2005, con una madurez fenólica excelente, permitiéndonos realizar una maceración a baja temperatura unos días antes del comienzo de fermentación. Durante el desarrollo de la fermentación alcohólica realizamos un "Delestage": técnica que consiste en sacar todo el líquido para que, al devolverlo desde lo alto del depósito, se produzca la rotura del "sombrero", asegurándonos el mojado de todas las partes sólidas. Una vez terminada la fermentación, se realizó una maceración de unos 15 días hasta que, por cata, decidimos el momento del descube.

Se realizó una crianza en bodega nueva de roble americano de 225 litros durante 12 meses. Una vez embotellado, el vino se ha ido redondeando de una forma natural, mejorando con el paso del tiempo.

Grado alcohólico: 13,5%

Descripción: Color cereza de intensidad media. Con aromas de frutos rojos y negros, especialmente de arándanos, aroma que caracteriza a nuestro Merlot. Estos aromas van fundiéndose con las notas vainilladas, típicas del roble americano. Ataque en boca tímido donde los aromas que percibimos en nariz van tomando su sitio para quedarse y poderlos disfrutar durante un rato.