



BARBAROT 2006

Bárbara Palacios López-Montenegro

Elaboración:

Vino tinto elaborado con uvas de las variedades Tempranillo y Merlot. Cosechada el día 5 de octubre de 2006, con una madurez fenólica muy buena. Una vez encubado se llevo a una temperatura de 12°C con el fin de realizar una maceración pre-fermentativa durante 5 días. 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 20 días hasta que, por cata, decidimos el momento del descube.

Se realizó una crianza en bodega de roble francés de 225 litros durante 12 meses. Embotellado hace 18 meses. Consideramos que está en el mejor momento para consumirlo.

Grado alcohólico: 13,5%

Descripción: Color rubí intenso. Con aromas muy afrutados de ciruelas y confituras. Fundidos con los tostados de la bodega francesa en un gran equilibrio. Ataque potente donde la fruta y la acidez inundan la boca repitiéndose las mismas sensaciones que habíamos sentido en nariz. Final de boca goloso que deja aromas de gran persistencia.