



denominación de origen <b>TERRA ALTA</b>	variedades <b>MERLOT, GARNACHA TINTA Y CABERNET SAUVIGNON</b>
crianza <b>15-18 MESES</b>	tipo <b>VINO TINTO CRIADO EN BOTA NUEVA DE ROBLE FRANCÉS</b>

# L' AUBE

## SELECCIÓN DE VIÑAS VIEJAS

<b>ELABORACIÓN</b>	Uvas procedentes de viñas viejas seleccionadas con mucho rigor. Uva despalillada, estrujada y fermentada en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada con levaduras autóctonas y con la mínima intervención, sólo remontados diarios hasta el final de la fermentación alcohólica. Una vez terminada, se sangra el vino por gravedad a lagares de cemento donde arrancará la fermentación maloláctica sin adición de bacterias lácteas. Terminada la maloláctica se lleva a barricas de roble francés de 300 litros y, dependiendo de la añada, variará el tiempo de su permanencia en la barrica siendo entre 15 y 18 meses antes de ser embotellado.
<b>NOTA DE CATA</b>	<b>COLOR</b> Atractivo color cereza muy intenso con tonalidad rubí. <b>AROMA</b> Goloso, muy elegante, con notas de frutas negras maduras sobre fondo especiado y con toques de chocolate negro y cacao. Finas notas de tostado con un fondo de confitura y mineral. <b>GUSTO</b> En boca se muestra elegante, concentrado y carnoso. Taninos dulces y grasos. Largo e intenso post-gusto. Notas de especiados como pimienta negra, cacao, café, regaliz, confitura de frutas negras con notas minerales.
<b>MARIDAJE</b>	Pescados de sabores fuertes y composición grasa como atún, bonito, salmón o bacalao. La mejor elección son las carnes rojas: a la brasa, en hamburguesa, roast-beef o carpaccio y estofados ligeros aliñados con hierbas o setas. Muy adecuado para carnes de caza como pato y conejo, aves y especialmente pollo. Quesos semiduros o también de tipo brie, azul o cheddar. Muy atrevido también en fondue de queso.

graduación <b>14,5% VOL</b>	temperatura de servicio <b>DE 15 A 18 °C</b>
CAJA DE MADERA botellas por caja <b>6</b>	cajas por palet EUROPALET ▶ 48 CAJAS CONVENCIONAL ▶ 66 CAJAS

<b>PREMIOS</b>	Medalla de Oro	<b>BERLINER WEIN TROPHY 2017</b>
	Medalla de Bronze	<b>INTERNATIONAL WINE CHALLENGER 2016</b>

