GUÍAPEÑÍN 90 PUNTOS
Compruébelo en: www.guiapenin.com

celler batea

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

L' AUBE

SELECCIÓN DE VIÑAS VIEJAS

ELABORACIÓN

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.

NOTA DE CATA

COLOR Atractivo color cereza muy intenso con tonalidad rubí.

AROMA 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.

GUSTO 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.

MARIDAJE

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	temperatura de servicio
14,5% VOL	DE 15 A 18 °C
CAJA DE MADERA botellas por caja 6	cajas por palet EUROPALET ▸ 48 CAJAS CONVENCIONAL ▸ 66 CAJAS

Notas