

Clos Corriol .75L



Vista. Color cereza intenso, ribete violáceo.
Nariz. Aroma fresco e intenso, expresión frutal, frutos rojos, matices especiados.
Boca. Resulta redondo, fresco, amplio y suave.



Tras una selección de las uvas en el campo y vendimia manual en cajas, se transporta a la bodega donde se selecciona de nuevo y se procesa. Tras el encubado en frío, se fermenta el mosto con los hollejos a unos 25°C para tratar de conservar mejor su fracción aromática. La maceración no es muy larga, de unos 10 días, dependiendo de la madurez de la uva. Se busca un vino con volumen, untuoso, redondo y no excesivamente tánico, apostando por su expresión frutal y fácil beber.

El vino posteriormente hace la fermentación malo-láctica en depósitos de acero inoxidable y como resultado disminuye su acidez. Finalizada ésta, se sulfita y trasiega y se deja reposar. Este vino se emplea para “envinar” las barricas nuevas, durante procesos cortos de unos 2 o 3 meses, casi imperceptibles en boca pero que ayudan a prolongar su vida.

Varietal: Garnacha y un coupage de Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah