

# bellesa PERFECTA ? 2012



## ORIGEN

Viñedos situados en Poboleda y El Molar.

## VARIETADES DE UVA

60% Garnacha y 40% Cariñena. Cepas entre 20 y 40 años.

## INFORMACIÓN TÉCNICA

Grado alcohólico: 14,5%

Acidez: 5,4g/L

PH: 3,34

## CUIDADO EN EL VIÑEDO Y VINIFICACIÓN EN BODEGA

Durante la vendimia se realiza una doble selección manual de las uvas, primero en el viñedo y posteriormente en bodega. Las uvas recién vendimiadas se transportan en cajas de 10 Kg para su mejor conservación.

Una vez en bodega, las uvas maceran en frío, a 6°C, durante unos días. La fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable entre 24°C y 26°C. El método de extracción que se utiliza es una combinación de remontajes y bazuqueo.

## CRIANZA

Se realiza en barricas usadas de roble francés de 500 litros y de tostado ligero-medio durante 12 meses.

## NOTAS DE CATA

Bellesa Perfecta nació para reflejar la esencia del Priorat. El vino posee unos atractivos aromas ligeramente especiados y ahumados. En boca la textura es sabrosa y los taninos son finos y aterciopelados.

Es un vino fresco pero con la suficiente estructura y complejidad para evolucionar correctamente en los próximos años.

## PREMIOS

Humilitat 2012: 89 puntos Robert Parker