

COLLOVATI CORBEAU NOIR

WINEMAKER: Javier Collovati

Bodega: Javier Collovati Vineyards

Ubicación: Sañogasta, Valle de Famatina, La Rioja

Varietal: 100% Sañogasta

Vendimia: 2017

Altitud: 1300 msnm

Superficie del Viñedo: 9 hectáreas

Suelos: Franco arenosos muy permeables y profundos

Método de cosecha: Manual, segunda semana de marzo

Maceración y Fermentación: Maceración en frío a 6°C durante 3 días, maceración total 14 días; fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas durante 7 días a 25°C.

Fermentación Maloláctica: Si

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés y de roble americano. 12 meses de estiba en botella

Producción: 20.000 Botellas x 750cm³

Observaciones del enólogo: De color rojo intenso con reflejos violáceos.

Los aromas complejos de la fruta roja madura, ciruela, cereza negra, frutilla y dulce de moras, bien integrados en un fondo especiado con sutiles dejos a vainilla, caramelo y regaliz.

De gran cuerpo, entrada amable, sus taninos bien presentes le dan carácter y viveza, con buena untuosidad, y de final prolongado.

Ideal para acompañar carnes magras con vegetales grillados, platos especiados o quesos de pasta semiduras o duras.

Datos analíticos: Alcohol 13,9% / Azúcar 2.6g/l / Acidez Total 5.5g/l / Acidez volátil 0.45 g/l / PH 3.7 / Extracto Seco 34.14 g/l