



VINTOPIA INTRO

Añada:	2018	13,5% vol.
Variedad:	Cencibel – Cabernet Sauvignon 50%	
Viñedo:	Más de 20 años. Conducción en espaldera y en vaso sobre suelo calcáreo.	
Elaboración:	Fermentado con sus hollejos durante 15 días con remontados diarios a temperatura de 26-29 °C. Durante la elaboración NO sometemos a nuestros vinos a ningún tratamiento mecánico agresivo. Clarificado con el frío de dos inviernos y estabilizado naturalmente en bodega. SIN FILTRAR. SIN ADITIVOS. Solamente añadimos, si es necesario, una mínima dosis de SO2.	
Crianza:	14 meses en barricas de roble francés azueladas(*).	

(*) Las barricas azueladas que utilizamos son barricas antiguas a las que se le ha aplicado un lijado y tostado ligero que aporta estructura a nuestros vinos sin una aportación excesiva de madera para que conserven su característico frescor varietal.

