

FLOR DE GREALO™ 2005

El consentido de Vinya l'Hereu

SOBRE LOS VINOS

NOTAS DE CATA

En la copa color cereza vivo, con reflejos violáceos, capa cubierta.

En nariz nos lleva a un amplio abanico aromático, donde la fruta negra fresca (moras y endrinas) es su principal ingrediente, acompañada de aromas de laurel fresco, regaliz, pimienta negra, cacao, eucaliptos, menta y el reflejo del "terroir" que denota trufa negra, al final de la boca. **En boca** estamos delante de un vino que nos lleva a la copa el

paisaje de donde procede. Su entrada nos recuerda a la parte aromática de la menta, ya que es fresco. Su paso por la boca deja huella mostrando todo su potencial. El tanino es fino y estirado. Al final de boca se unen la longitud del tanino con la untuosidad (volumen), siendo un final prolongado y profundo. Su potencial de envejecimiento hace que podamos disfrutar del vino hoy, y en los próximos años.



Calificación

Denominación de Origen
Costers del Segre

Zona de producción

Subzona Artesa de Segre,
Lleida

Clima

Mediterráneo con influencia
pirenaica y continental

Suelo

Arcillas blancas

Altitud

450 metros sobre el nivel
del mar

Tipo de vino

Tinto de crianza en roble

Cosecha

2005

Vendimia

A mano

Variedades

40 % Merlot,
30 % Cabernet Sauvignon,
30 % Syrah

Edad de la viña

6 años

Procedencia de la uva

Viñas de la propiedad

Crianza

12 meses en barricas de roble
francés de 300 l.

Producción

20.000 botellas de 75 cl.

PRESENTACIÓN

Botellas

Bordelesa estilo
negra de 75 cl.

Tapones

Corcho natural de
49 x 24 mm.

Cápsulas

Estaño

Cajas

Cartón de 6 botellas

ANÁLISIS

Graduación alcohólica

14 % vol.

Método de producción ecológica.

