

Plana d'en Fonoll Cabernet Sauvignon 2013

Tipo, estilo y variedades:

Negro con cuerpo, afrutado y ligeramente complejo.

76 % Cabernet Sauvignon, 24 % Syrah

Viñas y viticultura de la variedad Cabernet Sauvignon en la Agrícola Sant Josep:

Localización: término municipal de Bot, Batea, Caseres, Gandesa y Horta de Sant Joan (Terra Alta)

Superficie plantada: 13,2 hectáreas de Cabernet Sauvignon

Edad de las viñas: entre 4 y 15 años

Sistema de cultivo y conducción: agricultura convencional y conducción en cordón tipo Royat doble.

Rendimiento de producción cosecha 2013: 7.650 kg/hectarea

Elaboración y características del vino:

Tipo y fecha de vendimia: manual y mecánica. Finales de setiembre (Syrah) y principios de octubre (Cabernet Sauvignon)

Vinificación y envejecimiento: fermentación alcohólica y maceración a temperatura controlada. La mayor parte del vino se ha envejecido durante 10 meses en depósitos de hormigón y una pequeña parte en barricas de roble francés durante 5 meses.

Grado alcohólico volumétrico: 13.85 % Vol.

Acidez total: 5.5 gr. / l., expresada en ácido tartárico

Azúcar total: 0.33 gr. / l.

Dióxido de azufre total: 62 mg. / l.

Fecha embotellado: agosto de 2014

Producción: 26.000 botellas de 750 ml

Tapón: corcho natural colmatado, 44 x 24 mm

Nota de cata: presenta un color púrpura muy intenso. Ofrece aromas muy características de la variedad Cabernet Sauvignon, matizadas por notas muy sutiles de fruta y de la crianza. Es un vino con cuerpo, de sabor intenso, pero vivo y con una estructura amable.

Período de consumo óptimo y recomendaciones de servicio:

2015-2017. Se aconseja decantarlo durante los meses posteriores a su embotellamiento (2014).

Servir fresco (14° C).

