

Plana d'en Fonoll Cabernet Sauvignon 2015

Tipo, estilo y variedades:

Tinto con cuerpo, afrutado y ligeramente complejo.

80 % Cabernet Sauvignon, 20 % Mazuela (Carinyena)

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 2015: 6.253 kg/hectarea

Elaboración y características del vino:

Tipo y fecha de vendimia: Cabernet Sauvignon, mecánica del 28 al 30 de septiembre; Mazuela, manual del 25 al 26 de septiembre.

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: 14.30 % Vol.

Acidez total: 5.2 gr. / l., expresada en ácido tartárico

Azúcar total: 0.27 gr. / l.

Dióxido de azufre total: 55 mg. / l.

Fecha embotellado: agosto de 2016

Producción: 15.993 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:

2017-2019. Servir fresco (14° C).

