
BARBOTVM TINTO JOVEN COUPAGE 2009

BRINEMAR S.L.

Marca	BARBOTVM
Tipo de Vino	Tinto Joven
Denominación	Tinto Joven Coupage
Cosecha	2009
Denominación de Origen	Somontano
Tipo de Uva	Merlot, Tempranillo, Garnacha y Cabernet Sauvignon
Situación de los viñedos	Coscojuela de Fantova (El Grado) - Situados entre 500 y 700 metros aproximadamente sobre el nivel del mar - Plantados entre los años 1990 y 2005.
Graduación alcohólica	14 % vol
Presentación	Caja de 6 botellas de 75 cl - Botella Bordelesa Seducción de color negro - Tapón de corcho tipo 1+1 de primera calidad.
Vendimia	Setiembre-2009
Elaboración	Fermentación por separado de uvas de la variedad Merlot y de la mezcla de uvas de las variedades Tempranillo, Garnacha y Cabernet Sauvignon. Posterior coupage de los dos tipos de vino en el mes de Febrero con el fin de de obtener un vino más equilibrado y completo. Posterior clarificado y filtrado antes de proceder a su embotellado en el mes de junio de 2010.
Nota de cata	Color rojo intenso con ribete azulado propio de su juventud. Tiene aromas limpios y frescos de frutas rojas. En boca se aprecian sabores de fruta roja madura y de violetas. Se presenta redondo, de estructura media, afrutado y suave que invita a una segunda copa.
Temperatura de servicio	15 - 17 °C
Maridaje	Entrantes, asados, guisados, carnes rojas, caza
Cantidad	50.000 botellas

