

BARBOTVM TINTO ROBLE 2010

BRINEMAR S.L.

Marca	BARBOTVM
Tipo de Vino	Tinto Roble (3 meses de barrica)
Denominación	Tinto Roble
Cosecha	2010
Denominación de Origen	Somontano
Tipo de Uva	Merlot, 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 Élite de color negro - Tapón de corcho tipo 1+1 de primera calidad.
Vendimia	Primera quincena de octubre de 2010
Elaboración	Despalillado de las uvas pasando a continuación a depósitos de acero inoxidable donde realizó la fermentación alcohólica a unos 26 °C durante 14 días. Posterior fermentación maloláctica en los mismos depósitos. El vino envejeció en barricas de roble francés durante 3 meses. Posterior clarificado y filtrado antes de proceder a su embotellado en el cuarto trimestre de 2011.
Nota de cata	Color rojo cereza picota muy cubierto con reflejos granates. En la nariz muestra un perfecto equilibrio entre los aromas aportados por la crianza en barrica (torrefactos, especias, canela) y los aromas de frutas negras muy maduras aportados por la uva. En la boca es un vino bien estructurado, con un tanino muy redondo y sedoso. Presenta un largo postgusto donde vuelven a aparecer con gran intensidad los sabores especiados y tostados propios de su crianza en barrica.
Temperatura de servicio	15 - 17 °C
Maridaje	Entrantes, asados, guisados, carnes rojas, caza
Cantidad	35.000 botellas
Premios	Medalla de plata en el Catavinum World Wine & Spirits Competition 2015 Medalla de plata en el Catavinum World Wine & Spirits Competition 2016

