
BARBOTVM CRIANZA 2011

BRINEMAR S.L.

Marca	BARBOTVM
Tipo de Vino	Tinto Crianza (8 meses de barrica)
Denominación	Crianza
Cosecha	2011
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	Última semana de setiembre de 2011
Elaboración	Despalillado de las uvas y trasvase de las mismas a depósitos de acero inoxidable para la fermentación alcohólica que se realizó a unos 26 °C durante 15 días. Una vez finalizada se realizó la fermentación maloláctica en los mismos depósitos. Posterior envejecimiento en barricas de roble francés durante 8 meses, tras los cuales se realizó la clarificación, el filtrado y el embotellado en el primer trimestre de 2013.
Nota de cata	Color rojo cereza picota muy cubierto con ribete granate. En nariz es muy aromático y resaltan las especias, los tostados intensos tipo torrefactos propios de la crianza en barrica. En la boca es un vino bien estructurado con un tanino suave, con buena presencia de madera. Presenta un postgusto ligeramente dulce y muy largo.
Temperatura de servicio	16 - 18 °C
Maridaje	Entrantes, asados, guisados, carnes rojas, caza
Cantidad	13.000 botellas
Premios	Medalla de plata en el Catavinum World Wine & Spirits Competition 2015 Medalla de plata en el Catavinum World Wine & Spirits Competition 2016

