
BARBOTVM RESERVA 2011

BRINEMAR S.L.

Marca	BARBOTVM
Tipo de Vino	Tinto Reserva (18 meses de barrica)
Denominación	Reserva
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	13,5 % vol
Presentación	Caja de 6 botellas de 75 cl - Botella Bordelesa Élite de color negro - Tapón de corcho natural tratado de buena 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 18 meses, tras los cuales se realizó la clarificación, el filtrado y el embotellado en noviembre de 2013.
Nota de cata	Color rojo cereza con ribete rubí y una intensidad media alta. En nariz se muestran los aromas típicos de la crianza en barrica como vainilla, coco y especias tipo clavo que se combinan con los aromas de fruta confitada. En boca es un vino goloso y estructurado, con cuerpo, y deja una retronasal muy compleja típica de los vinos criados en barrica.
Temperatura de servicio	16 - 18 °C
Maridaje	Entrantes, asados, guisados, carnes rojas, caza, quesos curados
Cantidad	8.000 botellas
Premios	Medalla de oro en el Catavinum World Wine & Spirits Competition 2016

