

# SAKTIH 2013



## TIPO

Tinto  
Pirineos. Pallars Jussà.

## ELABORACIÓN

Vendimia manual en pequeñas cajas de 10 kg de uva procedente exclusivamente de la propia finca. El vino ha sido fermentado totalmente en lagares de piedra del s.XII, y con levaduras salvajes. Todo el vino ha realizado la transformación maloláctica en barricas de roble francés de 225 litros, con posterior crianza de 24 meses. El vino ha permanecido 30 meses en botella antes de su comercialización.

## VARIEDADES

Petit Verdot 85%, Cabernet Sauvignon 15%.

## NÚMERO DE BOTELLAS

860 botellas de 75 cl. y 150 botellas de 1,5l.

## NOTA DE CATA

### EN VISTA

Rojo cereza picota profundo.

### EN NARIZ

Aromáticamente intenso donde predominan las especias y las notas de sotobosque (plantas aromáticas, tierra húmeda y frutas del bosque).

### EN BOCA

Tiene una entrada vibrante, compleja y persistente. Los taninos son finos y maduros, van acompañados de una acidez perfectamente equilibrada con el resto de elementos.

### POSTGUSTO

Intenso, marcada acidez y largo.

### COMENTARIOS

En este vino se produce una lucha entre la acidez y los taninos, especialmente en la Petit Verdot. Por este motivo no hay apenas vinos puros de esta variedad. Suelos calcareos y un preciso cultivo del viñedo nos llevan a encontrar el equilibrio entre estas notas a menudo antagónicas.

## DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 14,5 %

pH: 3,5

Acidez total: 5,9