



LAS MERCEDES
DEL CABRIEL

ESENCIA

Variedad: **BOBAL** 100%

Botellas numeradas: Del **001** al **303**

Datos analíticos:	Grado alcohólico:	14% vol.
	Acidez total:	6,4 gramos/litro
	pH:	3,4
	Acidez volátil:	0,4 gramos/litro
	Azúcares residuales:	1,5 gramos/litro
	Acido málico:	< 0,1 gramo/litro
	Intensidad de color:	17,7
	Polifenoles totales:	77

Nota de Cata

Las Mercedes del Cabriel ESENCIA 2018 tiene un atractivo e intenso color rojo picota con ribete de tonos amaratados. Es elegante y aromático en nariz, con gran presencia de frutas negras y rojas silvestres (moras, grosellas y frambuesas), con notas florales y de monte bajo, sobre suaves matices especiados y ahumados de la madera de roble perfectamente integrada que evocan a sándalo, canela y clavo. En el paladar se muestra equilibrado y complejo, donde destaca por su frescura. Es potente, largo, con taninos muy pulidos y un final lleno de sensaciones. Un vino mediterráneo de guarda con alma atlántica.

Elaboración: La vinificación es relativamente sencilla para conseguir este vino tan complejo, elaborado con la dirección del prestigioso enólogo José Hidalgo Togores. Las uvas pasan por una doble mesa de selección y fermentan con levaduras silvestres sin aditivos enológicos. El vino ha tenido una crianza de 28 meses en barricas de roble francés de grano extra-fino con 5 años de secado y las botellas salen del botellero de afinado con un mínimo de 10 meses.

Conservación: Este vino evolucionará favorablemente, ganando en botella durante 10 años más, y guardado en las mejores condiciones ambientales se mantendrá en óptimo estado hasta 20 años más. Debido al proceso de elaboración adoptado, muy respetuoso con la uva utilizada, es posible que con el tiempo pueda aparecer un sedimento natural de tartratos o de materia colorante, que es signo de pureza e integridad del vino, en cuyo caso se aconseja decantarlo convenientemente.