

MARCO REAL

LAZOS



CABERNET SAUVIGNON



El viñedo, ubicado en la Sonsierra Navarra, es un entorno de gran valor medioambiental y cultural donde el tiempo parece haberse detenido y la vida transcurre lentamente con ganas de ser disfrutada a cada paso. Esa sensación de disfrute es la que trata de transmitir este vino.

Un vino con gran energía, longitud y finura. Fresco, con una agradable estructura ácida y tánica que crea tensión a lo largo del paladar. Presencia de fruta limpia, moras y cerezas, y cedro elegante.

Cabernet sauvignon vendimiado en la primera quincena de octubre de 2019. Uvas de gran concentración.

La vendimia, que se recoge fría durante la noche, se macera durante 4-5 días en depósitos de acero inoxidable de pequeño tamaño. En ese tiempo, mientras se inicia una lenta fermentación por levaduras seleccionadas, se entrega suavemente todo el carácter de esta variedad. Combinando delestages y remontados en determinados momentos, favorecemos el proceso de extracción y maceración. La maceración se prolonga 12 días más tras la fermentación. Prensamos suavemente y el vino realiza la fermentación maloláctica en depósitos aún más pequeños de acero inoxidable. Cuando el vino ha perdido los turbios más gruesos, de forma natural, pasamos el vino a barricas de roble francés de origen Vosges de grano fino. Son barricas artesanales de las que sólo se fabrican 300 unidades al año, con un secado natural de 60 meses. La crianza se mantiene durante 12 meses en estas mismas barricas sin realizar ningún trasiego. El vino se embotella tras una ligera filtración sin clarificar.

Crianza: 14 meses en barricas de roble francés Vosges. Sin trasiegos y con rellenos.

Edición limitada de 10.000 botellas

90 puntos Parker

