

# CADAC

## VINO TINTO

2007

### **COUPAGE**

Vino tinto elaborado con un *coupage* de *Cabernet Sauvignon* 75 % y *Garnacha negra* 25 %.

### **VINIFICACIÓN**

La uva se vendimia a mano en cajas de 10Kg. La vinificación se elabora en depósitos de acero inoxidable. Maceración en frío antes de la fer

mentación a temperatura baja.

Fermentación con dos remontados diarios durante 10 días, con temperatura controlada. Elaborado 12 meses en barrica de roble *Allier* francés.

Vino de guarda, cuando más tiempo en botella más redondo lo percibimos.

### **DEGUSTACIÓN Y GASTRONOMÍA**

El Cadac es el vino tinto Premium de la bodega.

Vino con gran personalidad, concentrado, muy estructurado, redondo, muy agradable en boca i con notas de especias y *terroir*. Podemos encontrar café, chocolate i aromas de frutos negros.

Se puede maridar con carne de caza, estofado, quesos...

