



Lynus 2009

FICHA TECNICA

Vino referencia de la bodega. Se trata de un coupage de diferentes terroirs.

Materia prima

Variedad del viñedo 100% Tempranillo.
Vendimia manual en cajas con selección de racimos en el momento óptimo de maduración.

Elaboración

Maceración prefermentativa en frío.
Fermentación maloláctica en barrica.
Crianza de 12 meses, mayoritariamente (85%) en barricas de roble francés de las mejores tonelerías de grano extrafino y tostados medios, cuyo aporte al vino se traduce en taninos elegantes, suaves y aterciopelados.

Notas de cata

Fase visual: color rojo picota intenso, de buena capa.

Fase olfativa: elegante y complejo. Los tonos frutales y ligeros florales se integran perfectamente con los recuerdos a tabaco, pimienta y tostados ligeros. Presenta un marcado carácter mineral salino, que le aporta complejidad.

Fase gustativa: de buena entrada. Equilibrado. Retronasal mineral, con un suave amargor final. Es persistente y vivo.

Presentación: botellas numeradas, procedentes de una partida única y homogénea.
Botella bordelesa troncocónica 75cl. Caja 6 botellas (cartón y estuche).Caja madera 3 botellas (pedido) Magnum 1,5 l (estuche madera).

