



Lynus Aurea 2008

FICHA TECNICA

Máximo exponente de la bodega en la añada 2008.

Materia prima

Variedad del viñedo 100% Tempranillo.
Elaborado con nuestras mejores uvas, seleccionadas en la planta, y posteriormente, ya en bodega, grano a grano, en mesa de selección.

Elaboración

Fermentación maloláctica en barrica.
Criado y afinado a lo largo de 12 meses en barricas nuevas de roble francés de grano extrafino.
Se trata de un vino intenso, largo y persistente con una retronasal cargada de matices que le proporciona su paso por excelentes barricas.

Notas de cata

Fase visual: Picota profundo con ribete de color rubí, denso, bien cubierto

Fase olfativa: nariz potente y muy compleja. Destacan los tonos ahumados, torrefactos, de caramelo inglés y miel, en perfecta armonía con notas de ciruelas pasas, pimienta negra y finos anisados.

Fase gustativa: entrada elegante, que se abre para dar lugar a un vino amplio y complejo. Alta concentración de tanino fino y redondo. Retronasal potente, rica en matices; a destacar, los tonos de maderas nobles bien ensambladas con toques balsámicos de largo y persistente recorrido.

Producción limitada a 1.765 botellas en la añada 2008.

Presentación: botellas numeradas, procedentes de una partida única y homogénea.

Botella troncocónica de alta calidad, color musgo, de 75cl.

Caja 6 botellas (madera y cartón).Caja madera 3 botellas.

