

*cabecita loca*<sup>®</sup>

Vino tinto

**50% Tempranillo - 50% Syrah**

**Añada 2021**

**D.O. Somontano**

**13,5% alc.**

**Rendimiento 4.000 kg/ha.**

**Vendimia en septiembre de 2021**

**Producción 3.977 botellas**

### **Elaboración**

Coupage de uvas de la vega del río Vero en Barbastró (Huesca), vendimiadas buscando la armonía aromática y conservando la frescura.

Tras la recepción en bodega se despalillaron las uvas y se encubaron las variedades por separado.

Fermentación controlada en frío con temperatura máxima de 26º C.

Cuando los vinos estuvieron listos se realizó el coupage del vino con una composición de 50% Tempranillo y 50% Syrah.

Madurado en roble francés.

Filtrado y embotellado en el mes de abril de 2023.

### **Nota de cata**

Color rojo picota de intensidad alta con violáceos ribetes. Intensidad y frescura en nariz, con notas de fruta roja y negra madura mezclada con balsámicos, regaliz y golosa vainilla con pimientas y clavo. Sedoso en boca con volumen y acidez media y un tanino aterciopelado. Paso fresco y equilibrado donde el final es amable y delicado.

### **Maridaje y servicio**

Compañero ejemplar para el tapeo y coqueo de cualquier barra que se preste. Arroces mixtos y de verduras.

Cualquier ensalada, ya sea con frutos de la huerta o viandas, curadas y mezcladas, con quesos y patés. Será

fiel amigo del salmón y del atún, tanto a la parrilla, como al horno, dará su mejor versión. Carnes rojas y

blancas ¡¡¡y el cordero que no falte!!! Brasas, planchas y hornos harán que este vino te haga disfrutar de un

momento sumamente placentero. Servir de 10 a 14ºC.

