



Ficha técnica

Cautela Old

Nota de la cata

Rojo picota intenso de capa alta con vivo ribete rubí y destellos aún morados. Lágrima marcada y ligeramente coloreada.

Intenso y frutal en nariz. nariz expresiva y perfumada. Destacan notas de fruta roja madura, notas florales y bastantes recuerdos minerales bien ensambladas con ligera vainilla y un fondo de cacao y especias.

La primera sensación en boca es de amplitud y golosidad. Muestra un gran equilibrio entre el tanino, la acidez y el alcohol. Es delicado y carnoso. Posee un amplio recorrido y un final de boca envolvente y con gran recuerdo frutal y mineral.

Paco Granado
Enólogo – Bodegas Cautela

VARIEDAD

Syrach y Garnachaah

TERRENO

Sobre terreno mixto donde predomina arcillas bajo cubierta de canto rodado

FECHA DE RECOLECCIÓN

3ª semana de Septiembre

ELABORACIÓN

Maceración de los hollejos y fermentación a temperatura Controlada. Criados en barricas de roble francés (allier) y roble americano durante 6 meses.