

Les Ones 2019

Un vino excepcional y limitado, con notas frutales y florales, complejidad aromática de frutas silvestres y un final especiado. En boca, goloso y fresco, con toques ahumados y tostados.

MARIDAJE

Combina a la perfección con quesos curados, pescados azules y carnes rojas y de caza.

NOTA DE CATA

- **Color:** presenta un color rojo cereza intenso y brillante con ribete granate y una densa lágrima.
- **Nariz:** intensa complejidad aromática, donde aparecen notas de frutas silvestres maduras de fondo balsámico, con un final especiado y tostado.
- **Boca:** goloso fresco y con presencia de ahumados y tostados fruto de su paso por una elegante barrica. Final que conjuga una presente mineralidad, junto a una elegante concentración.

LA COSECHA 2019

El año 2019 vino marcado por dos factores climatológicos muy relevantes: la escasez de lluvias y una ola de calor que se registró a finales del mes de junio con tres días de temperaturas récord entre 38° y 43° C, lo que provocó una reducción importante de la cosecha de entre un 20-30%. La pluviometría del 2019 se situó con valores de 365 L/m2 lejos de los 518 del 2018.

La cosecha 2019, fue corta en cuanto a cantidad de uva, pero de muy buena calidad y estado sanitario, con unos vinos muy limpios y de buena intensidad aromática. En boca es donde pueden aparecer algunas muestras de la complejidad de la añada, respecto a la madurez fenólica de ciertas variedades de más carga tánica, aunque con son vinos golosos, frescos y persistentes.



DATOS TÉCNICOS

ALCOHOL: 15,6% VOL.
PH : 3,45
ACIDEZ TOTAL: 6,4 GR/L H2T
ACIDEZ VOLÁTIL: 0,7 GR/L
AZÚCARES REDUCTORES: 0,7 GR/L