

LAS OCHO

VINO DE PAGO



VARIEDADES DE UVA



Bobal, Monastrell, Garnacha Tinta, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah y Merlot.

ELABORACIÓN

Tinto. 14 meses en barrica de roble francés y 12 meses en botella. Cada variedad se vinifica por separado. Fermentación a temperatura controlada a menos de 25°C, con maceración entre 2 y 3 semanas dependiendo de cada variedad.



Dos turbopigeage diarios, y dos deléstage durante la maceración, a uno y dos tercios de la fermentación. En el descube se separa el vino flor del prensa.

Para Las Ocho se utiliza únicamente vino flor. Un 75% del vino destinado a Las Ocho se pasa a barricas de roble de francés de 220 litros, mientras que un 25 % se mantiene en depósitos.

Antes del embotellado se hace el coupage final mezclando estas dos proporciones, mientras que el porcentaje de cada variedad depende con la añada.

ANÁLISIS SENSORIAL



Rojo rubí con intensa capa. Limpio y brillante.



Frutal y balsámico. Intenso y elegante. Vainilla y tostados. Combinación de ocho variedades armonizadas en barricas de roble de los bosques de Allier.



Potente y carnoso. Equilibrado en todo el recorrido en boca debido a sus taninos maduros y redondos. Recuerdos balsámicos, a vainilla, café y chocolate, con un sutil toque mineral.



RECOMENDACIONES

Todas estas características hacen de Las Ocho un vino que se adecúa a una amplia gama de propuestas gastronómicas actuales.

Capaz de respetar la textura untuosa de las legumbres y al mismo tiempo servir de soporte a condimentos, especias y carnes que puedan acompañarlas

