

# Colección Supreme

5037

Crianza 2021

## La selección extraordinaria de nuestros vinos monovarietales

### VINOS TINTOS CRIANZA

6 botellas de 75 cl

Crianza en barrica y fudre

De una selección de nuestras mejores barricas de vinos monovarietales, elaboramos nuestra gama Supreme: seis tintos cuidadosamente escogidos para realizar una crianza de 12 meses en barricas bordelesas de roble francés y un afinamiento de 6 meses en fudres de madera de gran volumen. Esta crianza mixta, nos permite redondear sus taninos, ganar complejidad y conservar intacta su expresión frutal.



Presentación en caja

### Cabernet Franc

D. O. Catalunya

100 % cabernet franc

Alc.:	14 % vol.	Servicio:	14 - 16 °C		
Tipo:	Maduro	Cuerpo:	●●●○	Dulzor:	●●○○○
Taninos:	●●●○○	Acidez:	●●●○○	Alcohol:	●●●○○

De color rubí con suaves reflejos granate. Intensos aromas a fruta roja (**fresa e higo**) sobre un fragante fondo balsámico (**eucaliptus**) y especiado (**pimienta negra**). Ligeras notas de crianza (**cacao** y hojas de tabaco). Recuerdos a yogur de fresa y humo. En boca es muy goloso, suave y con un final largo e intenso.

### Garnatxa

D. O. Catalunya

100 % garnacha tinta

Alc.:	14 % vol.	Servicio:	14 - 16 °C		
Tipo:	Maduro	Cuerpo:	●●●○○	Dulzor:	●●○○○
Taninos:	●●●○○	Acidez:	●●●○○	Alcohol:	●●●○○

De color rubí con reflejos granate. Aromas a fruta roja (**fresa y cereza**) sobre un fondo balsámico (menta) y especiado (**pimienta negra**). Recuerdos a **regaliz**, yogur de fresa y **chocolate**. En boca es goloso, muy redondo y con un final largo y persistente.

### Graciano

Vino singular

100 % graciano

Alc.:	14 % vol.	Servicio:	14 - 16 °C		
Tipo:	Intenso	Cuerpo:	●●●○○	Dulzor:	●●○○○
Taninos:	●●●○○	Acidez:	●●●○○	Alcohol:	●●●○○

De color rubí con ligeros reflejos granate. En nariz destacan los aromas a fruta roja (**fresa y grosella**) y a especias (**pimienta negra**) sobre un refrescante fondo balsámico (**eucaliptus**). Recuerdos a **caramelo tofe**, avellana y regaliz. En boca es intenso, goloso y complejo, con taninos redondos y un final ligeramente afrutado.

### Mencia

Vino singular

100 % mencia

Alc.:	13,5 % vol.	Servicio:	14 - 16 °C		
Tipo:	Maduro	Cuerpo:	●●●○○	Dulzor:	●●○○○
Taninos:	●●●○○	Acidez:	●●●○○	Alcohol:	●●●○○

De color rubí con ligeros reflejos granate. Fragantes aromas a fruta roja (**cereza y granada**) sobre un ligero fondo floral (**violeta**) y cítrico (piel de naranja). Recuerdos a **pimienta negra, regaliz y canela**. En boca es suave y goloso, con taninos redondos y un final largo y persistente.

### Monastrell

D. O. Catalunya

100 % monastrell

Alc.:	14 % vol.	Servicio:	14 - 16 °C		
Tipo:	Intenso	Cuerpo:	●●●○○	Dulzor:	●●○○○
Taninos:	●●●○○	Acidez:	●●●○○	Alcohol:	●●●○○

De color rubí con reflejos granates. Aromas a fruta roja fresca (**grosella y granada**) sobre un fragante fondo balsámico (**eucaliptus**) y especiado (**pimienta negra**). Recuerdos a **piel de naranja, caramelo tofe y vainilla**. En boca es intenso y afrutado, con taninos maduros y final largo y persistente.

### Tinta Fina

Vino singular

100 % tinta fina (tempranillo)

Alc.:	14 % vol.	Servicio:	14 - 16 °C		
Tipo:	Maduro	Cuerpo:	●●●○○	Dulzor:	●●○○○
Taninos:	●●●○○	Acidez:	●●●○○	Alcohol:	●●●○○

De color rubí con reflejos granate. Aromas a fruta negra y roja (**arándano y ciruela**) y especias (**pimienta negra**) sobre un fondo balsámico (**menta**) y tostado (**caramelo tofe**). Recuerdos a higo, eneldo y **regaliz**. En boca es intenso, con taninos maduros y un final largo y persistente.