Lo Mainatge Lo Mainatge - Safra 2008

Cepas: 30 % de Syrah e 70 % de Grenache noir
Produção: 3500 kgs/ há (24000 garrafas)
Colheita: manual em caixas de 20 kgs
07 dias de fermentação
20 dias de maceração

Analise:
Álcool: 14° C
Acido Total: 3,4 g/l H2SO4
pH: 3,6
Acido Volátil: 0,38 g/l H2SO4

3 soutiragems
Clarificação natural
1 Filtração larga
Engarrafamento
1 ano de descanso

Visual:
Vermelho escuro de boa intensidade e limpidez.

Nariz
Muita fineza e intensidade aromática.
É uma mistura das frutas frescas e marmeladas de framboesa, ameixa, botão de groselha preta.
Ao final, aromas de pimenta e oliva preta.

Boca
Muito frutado, intenso, boa densidade de taninos. Harmonioso, volumoso e muito redondo.

A boca é fresca e equilibrada.