

# VINIFICACIONES ESPECIALES

## TINTO CON DULZURA

VINOS **BIO**  
PEDRO OLIVARES

### Demorado

---

AÑADA: 2017-18

VARIETADES:

Syrah-Monastrell-Nebbiolo

CRIANZA: Una de 300 l. 11 meses

ZONA DE ORIGEN: Sierra de Segura. Jaén

Certificación: Ecológico y Vegano

PRODUCCIÓN: 975 botellas 0,50l

CATA:

Color: Rojo oscurísimo. Morado con manchas granate y rosáceas.

Nariz: Caracteres empíreumáticos, café, regaliz, ahumados, balsámicos, sándalo, frutillos rojos con un fondo de dátiles y miel. Aceitunas negras secas, cacao recién tostado, té negro.

Boca: Al ataque es rotundo y marca el futuro inmediato. Golpea con intensidad la punta de la lengua para pasar a deslizarse de manera sedosa, va colonizando poco a poco el gusto y lo hace sublime. Encontramos de todo, acidez, dulzura, un tanino marcado, las uvas pasificadas, las uvas frescas. Es un vino de verdad.

Solemne.

ASEMBLAGE:

Este vino no debería de encasillarse con nada, si con alguien. Es un vino de compañía. Uno y sus reflexiones.

