

PROYECTO
CU4TRO

Grapes:	35% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 20% Tempranillo, 15% Carignane
Vineyard:	"Ensamblage" of the main varietals of the property.
Soil:	Calcareous texture with clay
Harvest:	Tempranillo and Merlot end of September, Carignane and Cabernet Sauvignon Mid-October.
Vinification & ageing:	After a small percentage has been bled, this blend undergoes alcoholic and malolactic fermentation in barrels. It is then aged for 4 months in American/French and Hungarian oak.
Tasting notes:	Reddish purple colour, bright and clean. On the nose the aromas are of mature red fruits with balsamic hues, intense altogether. On the mouth, it is quite full-bodied, yet supple, extremely elegant. Long aftertaste.



Varietades:	35% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 20% Tempranillo, 15% Cariñena
Viñedo:	Ensamblaje de las principales variedades de la propiedad.
Suelo:	De textura calcáreo-arcillosa
Vinificación y crianza:	El vino está fermentado en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada entre 25° y 28° seguido por una maceración del mosto con los hollejos y fermentación maloláctica. A continuación el vino está criado en barricas americanas, francesas y húngaras por un periodo de 4 meses
Notas de cata:	Color rojo púrpura. Limpio y brillante. De aroma expresivo y elegante, el paladar es complejo. El vino tiene una estructura tánica evolucionada y notas de fruta muy madura. Fondo tostado y de gran persistencia.
