



## Gratitud negra 2015

---

Vino tinto natural sin sulfitos añadidos <10 mg/l So2 total. D.O. Empordà.

### **Variedad**

100% Cabernet franc.

### **Zona**

Sierra del Montmell (Baix Penedès).

### **Viñedos**

Viñas de altura 500m sobre el nivel del mar, cultivadas en cultivo ecológico con criterios biodinámicos.

### **Terreno**

Arcilloso.

### **Recolección**

Vendimia manual en cajas de 12 kg siguiendo el calendario biodinámico.

### **Elaboración**

Fermentación en barrica abierta + ánfora + depósito inox, posterior crianza sobre lías finas en barrica durante 4 meses.

### **Producción total**

2.010 botellas.

### **Grado Alcohólico**

13,5% Vol.

### **Descripción**

El Còsmic Vinyaters Cabernet Franc nos muestra la pureza y la fuerza de los viñedos de altura, es un tinto fresco, aromático compleja con agradables notas vegetales combinadas con tonos florales y de fruta roja con un sutil trasfondo terroso, con un tanino dulce y cremoso en boca, es un vino muy sincero con la tipicidad de la variedad y la tierra de donde proviene.