

# LAFOU.

## EL SENDER

EMBOTELLADO EL 21 DE MARZO DE 2014

TERRA ALTA D.O.

75cl./14,5%VOL.

AÑADA: 2012

UBICACIÓN: Batea.

DO: Terra Alta [www.doterraalta.com]

VARIETADES: Garnacha, Syrah y Morenillo.

ENÓLOGO: Joan Soler.

### ELABORACIÓN:

Uva recolectada manualmente en cajas de 250 kg. Tras enfriarse hasta 5°C en una cámara frigorífica se desrapa y la pasta se pasa a depósitos "sempreplens" con sistema de pigeage aéreo. Fermentación a 26°C con tres pigeages diarios. Maceraciones de 6-10 días según la partida de uva. Vinificación parcela por parcela en depósitos de 10.000 a 15.000 kg. Envejecimiento en barricas (de 1º a 4º año) durante seis meses de roble francés (80%) y centroeuropeo (20%).

CONTENIDO EN ALCOHOL: 14,5º

### NOTA DE CATA:

LAFOU EL SENDER tiene un color granate con luminosidad rubí. Se despierta ofreciendo una gran amplitud de aromas, con sensación de volumen, madurez y fresca a partes iguales. Es en esta parte más fresca donde destacan las notas de fruta negra y ligeros balsámicos, sobre lecho de coscoja y flor seca, que forma un entorno perfumado de gran volumen y personalidad que resuena con la Terra Alta. La boca viene marcada por la contundente ligereza de la garnacha negra. Es un vino en el que la dualidad frescor-volumen van de la mano, refrescando y llenando su paso en boca. Juego en el que los recuerdos, de fruta fresca combinados con especias y regaliz, se debaten entre la dulzura golosa y la ligera tanicidad que estructura el conjunto.



PLAÇA CATALUNYA, 34  
43786 BATEA, TARRAGONA  
T +34 93 874 35 11

INFO@LAFOU.NET  
WWW.LAFOU.NET

**CLF**

LAFOU CELLER

Prova da safra 2011. Decanter Wine Day em 24/07/2014, na Trattoria Porcini.