

LAFOU.

DE BATEA

EMBOTELLADO EL 21 DE JUNIO DEL 2010,
SIN CLARIFICAR

TERRA ALTA D.O.

75CL / 14,5%VOL

AÑADA: 2008

UBICACIÓN: Batea.

DO: Terra Alta [www.doterraalta.com]

VARIETADES: 75% Garnacha negra, 15% Syrah y 10% Cabernet Sauvignon.

ENÓLOGO: Joan Soler.

TIEMPO EN BARRICA:

12 meses en barricas de roble francés (80%), centroeuropeo (10%) y americano (10%). Tonelerías de Cadus, Damy, Billon, Vicard i Torner.

Entra en barricas el 12 de febrero del 2009.

Sale de barricas el 25 de febrero del 2010.

Embotellado el 21 de junio del 2010, sin clarificar.

CONTENIDO EN ALCOHOL: 14,5º [pH: 3.62 AT: 3.85]

NOTA DE CATA:

LAFOU de BATEA tiene color cereza granate de capa profunda, brillante. Sus aromas empiezan por notas dulces de frutos secos (avellana cruda, tomate seco), abriéndose rápidamente hacia notas de fruta roja impulsado por un fondo balsámico evocando notas de sotobosque. Conjunto de gran frescura, evolucionando hacia notas de fruta negra, ciruela y oliva, dando una base solemne de gran profundidad. En boca responde a las previsiones de frescura que propone en nariz. Encontrando mucha vivacidad de entrada, con una acidez que tensa bien el núcleo del vino, dando el equilibrio de frescura y dulzura que caracteriza a la garnacha tinta. Final largo, donde un pequeño punto de amargor da sensaciones de chocolate negro, que se funden con notas minerales de piedra mojada.

PRODUCCIÓN COSECHA 2008: 6.657 botellas.



MAS GABRIELET
43786 BATEA, TARRAGONA
T +34 93 874 35 11

INFO@LAFOU.NET
WWW.LAFOU.NET

CLF
LAFOU CELLER

Prova da safra 2008. Decanter Wine Day em 24/07/2014, na Trattoria Porcini.