

Las Ocho



f i c h a d e c a t a
01

Elaboración: Tinto. 14 meses en barrica de roble francés y 12 meses en botella.

Cada variedad se vinifica por separado. Fermentación a temperatura controlada a menos de 25°C, con maceración entre 2 y 3 semanas dependiendo de cada variedad. Dos turbopigeage diarios, y dos deléstage durante la maceración a uno y dos tercios de la fermentación. En el descube se separa el vino flor del prensa. Para Las Ocho se utiliza únicamente vino flor. Un 75% del vino destinado a Las Ocho se pasa a barricas de roble de francés de 220 litros, mientras que un 25 % se mantiene en depósitos.

Antes del embotellado se hace el coupage final mezclando estas dos proporciones. Mientras que el porcentaje de cada variedad depende con la añada.

Variedades: Bobal, Monastrell, Garnacha Tinta, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah y Merlot.

Análisis sensorial:

Color: Rojo rubí con intensa capa. Limpio y brillante.

Nariz: Frutal y balsámico. Intenso y elegante. Vainilla y tostados. Combinación de ocho variedades armonizadas en barricas de roble de los bosques de Allier.

Boca: Potente y carnosos. Equilibrado en todo su recorrido en boca, debido a taninos maduros y redondos. Recuerdos balsámicos, vainilla, café y chocolate, con un sutil toque mineral.





f
i
c
h
a
d
e
c
a
t
a

02

Recomendaciones:

Temperatura de servicio: 14°- 16° aproximadamente

Todas estas características hacen de Las Ocho un vino que se adecúa a una amplia gama de propuestas gastronómicas actuales. Sin duda es el vino capaz de equilibrar una gran variedad de platos. Capaz de respetar la textura untuosa de las legumbres y al mismo tiempo servir de soporte a condimentos, especias y carnes que puedan acompañarlas

Copa de Cata: Spiegelau Authentics 01

Maridaje:

Posee un tanino medio y redondo que respeta y realza carnes que, como la caza, el cordero, el pollo etc... tienen un tacto en boca delicado. De otro lado, la enorme diversidad de aromas y sabores que aportan las ocho variedades de uva conforman una paleta que permite enfatizar o equilibrar los siguientes platos:

Fabada Asturiana
Alubias de Tolosa con perdiz
Pollo al chilindrón
Judías con perdiz
Cível de llebre
Canelones de festa maior
Pote gallego
Cocido de Liébana
Olla aranesa
Cocido Madrileño
Gachas Manchegas
Gazpacho Manchego
Conejo al ajillo
Cochinillo al horno
Cordero a la sevillana
Riñones al jerez
Caldereta de conejo y caracoles
Caracoles a la llauna
Albóndigas camperas
Lasaña de carne
Quesos curados o de pasta dura
Perdiz estofada
Asados de pichón y codorniz
Solomillo a la pimienta
Estofado de venado
Cordero al horno
Confit de pato



Safrá 2010. Encontro de Vinhos Curitiba, Hotel Lizon 08/11/2014.