

<http://www.castellor.com/castellano/product-catalog/06-cossetania-negre-reserva/#rt-transition>



Cossetània Tinto Reserva

DO Penedès
Variedades Cabernet Sauvignon 100%

Crianza

En barricas de roble americano y francés durante 12 meses. Reposo en botella durante 12 meses.

Botella Bordalesa Seducción 75 cl.

Alcohol 13°

Examen visual

Vino tinto con aspecto noble, de alta intensidad de color, con elegante rojo cereza o ciruela muy madura, oscuro y algo apagado, como corresponde a los vinos maduros de crianza.

Examen olfativo

En nariz gran concentración de fruta muy madura en mermelada. Ciruelas negras, moras, higos secos. La complejidad aromática se va mostrando sucesivamente, apareciendo variedad de buenos matices bien conjuntados.

Aromas de especias variadas, destacando la pimienta negra, la nuez y la vainilla.

Todo ello dejando adivinar unas excelentes barricas de roble que aportan complejidad al conjunto aromático, pero sin tapar nada y sin mostrarse tal cual la madera misma, sino su efecto de redondeo y conjunción de aromas y sabores.

Examen gustativo

En boca, tras su complejidad aromática, este vino se muestra con cuerpo, sabroso y bien estructurado.

Equilibrio total entre suavidad-acidez-taninos, mostrándose estos últimos maduros, pero firmes, procedentes de uvas bien maduras por el sol.

Retrogusto amplio y largo, con final limpio y aromático.

Impresión final

Un gran vino. Con personalidad, carácter, potencia y finura.

Consumo óptimo

Ya es un vino de gran calidad. Por su constitución posee larga vida, pudiendo mantener su calidad e incluso aumentarla con el tiempo.

Gastronomía

Carnes rojas y todo tipo de caza. Platos salseados, quesos curados, embutidos ibéricos, etc.

Temperatura ideal

13° - 14°

Safra 2009. Prova na EXPOVINIS BRASIL 2015. São Paulo 24/04/2015.