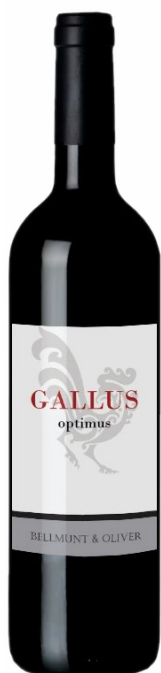


GALLUS OPTIMUS 2016



Merlot—Syrah—Tempranillo

Con uvas de Alberich (Cabanes) y de les Palmeres (Vilafamés) se ha elaborado este **VINO TINTO**. Predomina la Merlot, con 12 meses de barrica usada, y completada con la Syrah y el Tempranillo, hacen de este un vino potente, de capa muy alta y aromas intensos a frutas negras muy maduras, en boca expresa el vino por encima de la barrica, con una acidez moderada. Es sedoso, amable y te recompensa con un final muy largo.

Tipo de vino:	Vino Tinto
Variedades:	Merlot 70 %, Syrah 20%, Tempranillo 10%
Tiempo en barrica:	12 meses
Graduación:	15 % Vol.
pH / Azúcar:	3,6 / < 2 gr.
Tª de Fermentación:	28 grados centígrados
Maceración:	15 días con fermentación incluida
Rendimiento:	1,5 kg por cepa y un 60% de extracción
“Terroir”:	Rodeno
IGP CASTELLÓ:	SI
Botellas:	Bordalesa Prestige
Cajas:	De 6 botellas, 32x23x14 9kg Aprox.