

Caracol Serrano

Young 2006

Technical information

DO JUMILLA

Cépages

Monastrell 60%

Syrah 20%

Cabernet Sauvignon 15%

Petit Verdot 5 %

Elevage

Cuve 4 mois

Bouteille 3 mois

Barriques 3 mois pour le
Petit Verdot , chêne français
et américain



JUMILLA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

MONASTRELL - SYRAH

CABERNET SAUVIGNON

T I N T O

PRODUCE OF SPAIN / ALC 13.5% BY VOL / 750 ML

© JUMILLA SERRANO

La base est le cépage Monastrell, les vignes sont cultivées à env. 600 m. d'altitude. Le climat est extrêmement aride, ce qui donne des rendements très bas avec des raisins très concentrés, d'où des couleurs très profondes et des arômes surprenants.

Dégustation

Couleur rubis foncé avec des reflets pourpres. Arômes de prunes de mûres et framboises avec des notes subtiles de poivre, dès que le vin a été décanté. Au palais, belle rondeur, tanins souples, bien équilibré avec une longue finale et un rappel de fruits mûrs.

Gastronomie

Viandes rouges, grillades, Gaspacho, fromages de chèvre

Mentions

Médaille de bronze Decanter World Wine Awards 2007 (UK)

Primé International Wine Challenge 2007 (UK)

88 Points Wine Advocate 2007, by Robert Parker (récolte 2005)