

<http://www.catenawines.com/es/wines/angelica/angelica-mb.html>

2002 – CATENA ZAPATA ESTIBA RESERVADA



NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Catena Zapata Estiba Reservada 2002, de profundo color violeta con tonos rubí, en nariz es rico y complejo, con aromas que recuerdan a cassis maduro y cerezas negras, con notas de cedro, tabaco y especias dulces. En el paladar, de impacto dulce y gran plenitud, aparecen aromas de frutos rojos con un toque de eucaliptus y pimienta negra. Sus taninos suaves le otorgan una agradable estructura. Su final es elegante y muy persistente. En definitiva un gran vino, especial para acompañar carnes como el cordero y el chivo o bien quesos y pastas frescas.

José Galante, *Enólogo*

FICHA TÉCNICA

Nombre: Catena Zapata Estiba Reservada

Varietal: 100% Cabernet Sauvignon

Año: 2002

Viñedo: La Pirámide, Agrelo, 940msnm - Domingo, Villa Bastías, 1,100 msnm

Cosecha: Manual.

Fermentación: Levaduras Seleccionadas, Temp. máx. 30° C durante 12 días, con 26 días de maceración.

Añejamiento: 18 meses en roble francés 60% nuevo

Alcohol: 14.0% vol

Acidez/pH: 5.90 /3.48

*Carré de cordeiro assado, arroz com lentilhas, molho de hortelã e salada de queijo shanklish.
Jantar em 12 agosto de 2009, ainda comemorando bodas.*