



Dada Rouillac Rouge

A.O.P. Pessac-Léognan

Variedades

68% Merlot, 32% Cabernet Sauvignon.

Tipo de vino

Vino Tinto con 9 meses de crianza en barrica francesa. Clasificado Haute Valeur Environnementale (HVE 3).

Parámetros analíticos

Alcohol: 13%

Elaboración

Fermentación alcohólica y maceración en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada. Tiempo de maceración: 20 días. Remontados y remontados diarios.

Crianza: Nueve meses de crianza en barricas de roble francés de dos años y depósitos de acero inoxidable.

Producción: 40.000 botellas.

Enólogo consultor: Eric Boissenot

Crianza: Sobre lías durante 8 meses: 90 % en depósitos y 10 % en barricas de roble francés de un año. Remounting regular.

Producción: 11.800 botellas.

Enólogo consultor: Eric Boissenot.

Nota de cata

Un vino fresco con una fruta abierta y generosa. Con un aroma de gran intensidad donde se entrelazan notas de regaliz, frambuesa, haba tonka y flor de romero.

Maridaje

Combina bien con tapas, aves y pasta fresca.