

## DEHESA DE LUNA PURGAPECADOS



### Variedades:

100% Cabernet Sauvignon,  
cultivado en eje vertical.

### Sabor:

Seco

### Crianza:

15-18 meses en barrica de roble  
francés de 225 litros.

### Indicación de origen:

Vino de España.  
Finca Dehesa de Luna.

+ info:

### Elaboración:

La vendimia se realizó en cajas de 10 kg, llevándose a cabo una selección manual de racimos y uvas en campo que se completó con una mesa de selección manual en la bodega. A continuación, la uva pasó a un tino de roble francés de 5.000 litros de capacidad, donde se realizó una maceración prefermentativa en frío (4°C) durante 4 días. La fermentación duró 8 días durante los cuales se realizaron remontados manuales diarios para homogenizar y romper el sombrero, y delestages a mitad de la fermentación para eliminar semillas y mejorar la extracción de polifenoles. Durante los 11 días siguientes, se llevó a cabo una maceración postfermentativa realizándose bazuqueos diarios para completar una correcta extracción y fijación de los polifenoles. La fermentación maloláctica se desarrolló en barricas de 225 litros de roble francés. Finalizada, el vino fue criado en estas mismas barricas durante los 18 meses siguientes.

### Nota de cata:

Color rojo picota, con intensa capa y reflejos granates. Gran complejidad e intensidad aromática donde los frutos negros y rojos maduros vienen acompañados de notas minerales y especiadas como canela o pimienta negra. Fruto de la crianza en barrica podemos encontrar notas balsámicas, chocolates o tofe. En boca es un vino largo y persistente que nos transmite sensaciones frescas y aterciopeladas donde vuelve a destacar la fruta madura (casis, mora).