



LAURONA

EL MIRALL DEL TEMPS

mon+**sant**
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

MÍTIC 2014

Garnatxa · Carinyena · Syrah · Merlot · Cabernet Sauvignon

Laurona és un vi complex i amb múltiples capes, que destaca per la seva magnífica maduresa i delicadesa. Elaborat a partir de cinc varietats de raïm cultivades en diferents pobles de la regió, ofereix una rica experiència sensorial.

La **Garnatxa** constitueix la base del vi, aportant notes de fruita fresca i aromàtica al paladar. La **Carinyena** atorga potència i senzillesa, sent responsable de la densitat i persistència en boca. La **Syrah** i el **Merlot** enriqueixen l'assemblatge amb agradables matisos vegetals. Finalment, el **Cabernet Sauvignon** introdueix aromes de xocolata i contribueix delicadament amb els seus tanins complexos.



Aparença: Vermell robí intens.



Aroma: Es perceben notes d'espècies mediterrànies, nou moscada i la influència de boscos secs de pins i alzines. Les fruites vermelles s'entrellacen elegantment amb matisos d'avellana. En el retrogust, destaquen les essències d'aranyó i pruna silvestre, amb subtils tocs de licor d'aranyons salí.



Boca: L'entrada és intensa, amb un caràcter mineral de roca blanca que aporta profunditat. El volum en boca és notable, culminant en un final fresc amb una acidesa especiada. Postgust molt llarg, deixant una impressió persistent i agradable.



Vinificació: Fermentació controlada en dipòsits de 50 hectolitres. Llarga maceració amb remuntats i pigeage freqüents per aconseguir una extracció òptima.



Criança: Envel·liment de 12 a 18 mesos en bótes de roure francès de 500 litres, seguit d'un envel·liment secundari en ampolla de no menys de quatre anys.



Maridatge: Cuina mediterrània tradicional – Carns vermelles – Caça – Pernil ibèric – Formatges i Xocolates.



Conservació: 10 - 30 anys.



Alcohol: 15% vol.

Acidesa: 4,4

pH: 3,7

Acidesa Volàtil: 0,57



CELLER LAURONA
laurona@cellerlaurona.com
T. (+34) 977 83 17 12
www.cellerlaurona.com