Aylés 3 de 3000

AÑADA: *2016*

VARIEDADES:*34% GARNACHA, 33% MERLOT, 33% CABERNET-SAUVIGNON*

ALC: *14%*

AZUCAR RESIDUAL: *1,7 g/l.*

VIÑEDO: *mas de 25 años. Cultivo ecologico.*

CLIMA: *Extremo Continental*

HARVEST DATE: *Sep - oct 2016*

RENDIMIENTO: *3000Kgs. por Ha. Produccion limitada*

WINEMAKING: *Vendimia nocturna. Selección en viñedo. Maceración prefermentativa en frio. Fermentación a temperatura controlada con levaduras indigenas.*

ENOLOGOS: *Inmaculada Ramon/ Jorge Navascúes*

CRIANZA:*12 meses en barricas de roble francés y americano.*

NOTA DE CATA:*Color rojo rubi. Nariz con fruta roja y negra, moras, arandanos, especiado (cardamomo, pimienta) con sutiles toques de cacao procedentes de la crianza en roble. Boca con volumen, redondo con final largo,persistente y elegante.*

EL PAGO: *Finca Aylés esta localizada en el noreste de España, cerca de la ciudad de Zaragoza, en la region de Aragon, al sur de La Rioja. El proyecto comenzó a finales de los 80, cuando la familia Ramon Reula adquirio varias fincas colindantes que habian formado parte de la Finca Aylés original desde la Edad Media.*