

# DOMINIO DE LONGAZ

## CRIANZA 2013

*Dominio de Longaz en una bodega familiar perteneciente a la Denominación de Origen Protegida de Cariñena a tan solo 30 minutos de Zaragoza, en Aragón. La bodega está rodeada por 70 hectáreas de viñedo en propiedad, fundamentalmente de garnacha, cabernet sauvignon, merlot y syrah. El edificio está construido en estilo aragonés, con ladrillo caravista rústico y grandes aleros. Nuestro objetivo es construir vinos únicos con personalidad propia uniendo tradición con las más avanzadas tecnologías.*

Nuestros vinos: Longaz, Dominio de Longaz y Longus.

### DOMINIO DE LONGAZ

DOP: CARIÑENA (ARAGÓN REGION)

PAÍS: SPAIN

### EL VINO

Merlot, Syrah y Cabernet Sauvignon.

Tipo: vino tinto envejecido 21 meses en barricas de roble

Alcohol: 14,00%

### EL VIÑEDO

Las viñas se encuentran situadas en un pago único al lado de la bodega, a una altitud de 550 metros. El suelo está formado por guijarros de depósitos aluviales y de cascajo. Son suelos pedregosos, que dan producciones reducidas, racimos con uvas más pequeñas y concentradas y de mayor intensidad aromática.

### VENDIMIA

La decisión de vendimiar se toma tras controles periódicos de madurez en cada parcela. La vendimia se realiza a mano y la uva se recoge en cajas de 15 kg de capacidad.

### ELABORACIÓN

Elaborado con uvas procedentes de una selección de los mejores terruños de nuestro viñedo.

La uva seleccionada en bodega y despalillada se encuba en depósitos de acero inoxidable donde se somete a una maceración pre-fermentativa en frío durante 5 días. La fermentación alcohólica se desarrolla con levaduras autóctonas a temperatura controlada. Al terminar la fermentación, se descuba y se prensa con una prensa vertical hidráulica de cubillo de madera para realizar posteriormente la fermentación maloláctica. El embotellado de este vino se ha llevado a cabo sin filtración previa, habiendo permanecido un total de 21 meses en bodega nueva de roble francés Allier.

### NOTAS DE CATA

Color rojo picota muy intenso, con tonos púrpuras. Nariz intensa con predominio de frutas del bosque maduras, con toques a especias y de una gran mineralidad. En boca es goloso, equilibrado y potente con unos taninos muy suaves.

