



LA BASSETA 2007

Proviene de una mezcla de nuestras mejores parcelas de Garnacha, de cepas muy viejas de Cariñena y de una punta de Syrah y/o Cabernet Sauvignon. LA BASSETA es sin duda el vino más femenino de nuestra gama. Una mezcla compleja entre tipicidad y elegancia.

VINO

CUPAGE: 40% Garnacha negra, 40% Cariñena, 10% Syrah y 10% Cabernet sauvignon

PRODUCCION: 6.316 botellas y 100 magnums

VIÑA

EXPOSICION: - 60% costeros expuestos al Norte-este

- 40% costeros expuestos al Sur-este

TIPO DE SUELO: pizarra o "llicorel.la"

ALTITUD: entre 350 y 550 metros

RENDIEMENTOS: entre 0,5 y 1 kg/cepa

EDAD DE LA VIÑA: entre 15 (Garnacha, Syrah y Cabernet) y 100 años (Cariñena)

CRIANZA

Una crianza de 16 meses en barricas francesas de Allier.

- 60% en barrica nueva

- 40% en barrica de 1 año

NOTAS DE CATA

- Color cereza negra límpida con un disco violeto.
- Nariz compleja de buena intensidad sobre notas minerales muy presentes, asociadas a fragancias de menta, notas balsámicas, fruta negra y pastelería con almendra. Vino profundo.
- En boca, sensación de frescor debido a una acidez elegante. Los taninos son presentes pero fundidos y participan a la sensación de frescor. El post-gusto es largo, deja notas delicadas de torrefacción, de especias orientales.

IDÉA DE MARIDAJE: « Solomillo "Luisimi" asado a la brasa con terrina de patata, tocineta ibérica Consorcio de Jabugo y mermelada de hongos » del restaurante MARTIN BERASATEGUI en LASARTE-ORIA, cerca de San Sebastián.

TIEMPO DE CONSERVACIÓN: entre 10 y 15 años

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16 - 18°C