



## LA BASSETA 2008

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: 60% Garnacha negra, 20% Cariñena et 20% Syrah

PRODUCCION: 12.598 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 y Syrah) 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 oscura, casi negra.
- Nariz muy fina, elegante con aromas de frutas rojas, vegetación en el bosque, especias y hierbas aromáticas del Priorat.
- Boca rica, mineral y aterciopelada a la vez. Encontramos notas de frutas frescas asociadas con regaliz y una persistencia aromática muy grande. Es un vino noble pero con raza.

**IDÉA DE MARIDAJE:** « Pichón de Araiz hecho en asador con un hueso de pasta fresca cubierta de setas al cebollino, pequeños toques de una crema trufada » 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