

CONXITA SERRA GRAN SELECCIÓ RESERVA 2002

Varietat de raïm: Merlot 100%

Elaboració: Veremat la tercera setmana de setembre de l'any 2002. Fermentat i macerat durant 20 dies en dipòsits d'acer inoxidable a la temperatura desitjada i controlada. Té una criança de 24 mesos en bótes de roure americà i un mínim de 10 anys a l'ampolla.

Color : Granate de bona capa amb la normal evolució del color.

Aroma : Intens, complexe i amb bon equilibri fruita-fusta. Té un toc atractiu de vainilla típic del roure americà, amb un fons de fruita madura i un punt balsàmic que li dóna frescor.

Gust : Ben estructurat, amb tanins presents però madurs. Cremós, té un final en boca llarg i bastant arrodonit.