



CHINA 2016



TRAVESIA

COMPOSICIÓN VARIETAL: 100% MERLOT

CATEGORÍA: Vino de larga guarda con añejamiento en Barricas de Roble

AÑEJAMIENTO EN MADERA: El 100% del vino se conservó en barricas de roble durante 18 meses.

AÑEJAMIENTO EN BOTELLAS: Posee un tiempo de conservación en botella mínimo de 6 meses.

ANÁLISIS QUÍMICOS:

Alcohol:	14.00 % v/v
Az. Red.:	0.9 g/l
Ac. Volátil:	0.62 g/l expresado en ácido acético
Ac. Total:	5,1 g/l expresado en ácido tartárico
SO2 LIBRE:	25 mg/l
SO2 T:	110 mg/l

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO:

VISTA: Posee un color rojo rubí intenso y brillante con tintes violáceos.

NARIZ: Tiene aromas muy complejos que recuerdan especies como la pimienta negra y a frutos como las moras y ciruelas.

BOCA: Es redondo, junto a sus taninos delicados le dan robustez y elegancia.

www.doshemisferios.com

