



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](http://www.doshemisferios.com)

