

VIETERNUM — CABINEU 2015 · FICHA TÉCNICA

Assamblage Bordeaux del Pirineu: precisión frutal, tensión balsámica y frescura pirenaica. Viticultura manual, crianza afinada y un perfil elegante, vertical.

IDENTIDAD

| | |
|----------|--|
| Nombre | Cabineu 2015 |
| Tipo | Vino tinto de alta montaña |
| Variedad | Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc, Merlot y Petit Verdot |
| Añada | 2015 |

ORIGEN Y VITICULTURA

| | |
|-------------|---|
| Zona | Pirineo catalán (Talarn, Lleida) |
| Altitud | ≈ 800–1.000 m |
| Suelos | Franco-arenosos con presencia calcárea |
| Viticultura | Sostenible; vendimia manual en cajas pequeñas |
| Rendimiento | 25–35 hl/ha |

ELABORACIÓN

| | |
|----------------------|--------------------------------------|
| Recepción | Selección; despalillado suave |
| Maceración | 2 semanas |
| Fermentación | Lagares de piedra |
| Crianza | Barrica francesa 15 meses |
| Clarificación/Estab. | Mínima intervención; filtrado ligero |

ANÁLISIS (ORIENTATIVO)

| | |
|-----------------------|---------------------|
| Alcohol | 14,0 % vol |
| Acidez total | 5,5 g/L (tartárico) |
| pH | 3,55 |
| Azúcar residual | < 2 g/L |
| SO ₂ total | ≤ 90 mg/L |
| Alérgenos | Contiene sulfitos |

NOTA DE CATA

| | |
|-------|---|
| Vista | Rojo cereza de capa media-alta, ribete rubí |
| Nariz | Cassis y mora, balsámicos, pimienta roja dulce, grafito y especias finas |
| Boca | Estructura afinada, tanino firme y pulido; frescura de altura y final largo con cedro |

SERVICIO Y MARIDAJE

| | |
|-----------|---|
| Servicio | 15–16 °C · Copa bordelesa de tinto |
| Maridajes | Carnes rojas, caza de pluma, estofados de montaña, quesos curados |

