

Dos culturas y dos estilos de vinificación diferentes y una meta en común han unido al enólogo y consultor francés Michel Rolland y al visionario vinícola español Javier Galarreta. Ambos creen que España cuenta con un excelente terroir y una amplia experiencia para elaborar vinos de gran calidad con una proyección real en los mercados internacionales. Michel Rolland, uno de los enólogos más influyentes del mundo, ha trabajado con vinicultores de 13 países distintos y ha ejercido una gran influencia en

numerosos aspectos de la industria del vino francés y mundial. Desde la creación de ARAEX Grands en 1993, Javier Galarreta ha aplicado su experiencia en gestión y estrategia para situar al vino español entre los mejores. La empresa, que se expandió en 2001 para añadir una gama más amplia de vinos españoles al catálogo de Rioja, es uno de los principales exportadores de España. Un proyecto innovador: el encuentro entre Francia y España.

VINIFICACIÓN

La vendimia se realiza exclusivamente a mano en las primeras horas de la mañana. Tras el lavado y refrigeración de la uva, se procede a una rigurosa selección. La vinificación se realiza en una combinación de pequeños depósitos de acero inoxidable y barricas abiertas, mimando al máximo la maceración y la extracción para que el vino tenga elegancia, finura y los taninos más sedosos.

ENVEJECIMIENTO

Usando la gravedad, sin usar prensas, para evitar aspereza y taninos astringentes, llevamos a cabo fermentación maloláctica en barrica o en tinos de madera de roble francés. Posteriormente los vinos permanecen en barrica durante al menos 15 meses. Realizaremos varios trasiegos por gravedad. Viñedo rendimiento: 3.000 kilos por hectárea. Agricultura ecológica. Fermentación: en pequeños depósitos de acero inoxidable y en tinas abiertas. Maloláctica: en tinas de madera y en barrica de 225 y 600 litros de roble francés. Producción: 16.500 botellas



NOTAS DE CATA

Color: A primera vista se distingue por su Color rojo rubí intenso, brillante y cristalino.

Nariz: Sus complejos aromas a frutos rojos se encuentran en armonía con los matices que aporta la crianza en barrica. Su carácter mineral y gran concentración realmente destacan en fase olfativa.

Boca: En boca es fresco, con recuerdos a cerezas, de acidez, equilibrado, elegante y con un paladar increíblemente suave en general.

Maridaje: Carnes rojas, guisos, caza y curados quesos

DATOS TECNICOS

Varietales	100% Syrah coming from only 12ha, "doce" is twelve in Spanish.
Edad Viña	Más de 20 años de promedio.
Viñedos	Pizarras y cuarcitas de más de 2,5 millones de años.
Temperatura Fermentado	25°C
Período de Fermentación y Maceración	20 días
Composición Barrica	Roble Francés.
Edad Barrica	Nueva
Tiempo en Barrica	15 meses
Tiempo en botella	Mínimo 12 meses
Contenido de Alcohol (vol)	14,5% vol
Total Acidez (gr/l)	5,5g/L
pH	3,31
Libre de SO2 (MG/L)	17mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	1,2g/L
Temperatura sugerida para servir	16-18°C
Vinicultor	Michel Rolland.