

BODEGA

LABOTERA



MAR DE BATEA

TINTO



LOCALIZACIÓN

País: España

Denominación de origen: Terra Alta

Centro de elaboración: Batea



VARIEDADES

Garnacha peluda 100%



VINIFICACIÓN

Maceración pelicular de 25 días y fermentación alcohólica en depósitos de inox. Posterior crianza con lias finas.



CRIANZA

6 meses en fudres de roble y 6 meses bajo el mar a unos 10 metros de profundidad en el Delta del Ebro (mar Mediterraneo) por Thalassa Sea Wines.

FITXA DE TAST



DESCRIPCIÓN

La intriga de como hacer que nuestros vinos más representativos vayan un paso más allá, nace este proyecto, un tipo de experimento de que pasaría si...?, la fusión de la tierra y del mar, dos vertientes tan opuestos, pero que hacen que este vino tinto logre la máxima expresión tanto aromática como gustativas.



CATA

Color rojo cereza con reflejos violáceos. En nariz, es intenso, con aromas a fruta roja madura, con una mezcla de notas especiadas y tostadas, En boca es equilibrado, con la frescura de un vino joven y con un toque aterciopelado.



CONSELL REGULADOR
DENOMINACIÓ D'ORIGEN
TERRA ALTA

