



Ficha técnica del vino

ESTHER DE PAUMERÀ 2015

Características:

Elaborador	Bodegas BIODIVERSITÀ Rasquera (Tarragona) biopaumera@biopaumera.com Tel. de contacto. +34 647983004 / +34 618154254
Tipo de producto	Tinto Crianza 2015. Embotellado en julio del 2018. DO Tarragona
Tipo de uva	100% CABERNET SAUVIGNON , procedente de viñas de cultivo ecológico. Conducción en espaldera.
Envejecimiento	Mínimo de 12 meses en barrica de roble francés y americano.
Vendimia	Cosecha manual, segunda y tercera semana de septiembre.
Elaboración	Premaceración de 48 horas a 15 °C. Fermentación y maceración en frío (máximo 20°C). Maloláctica y envejecimiento en barrica.
Localización	En Rasquera, en un paraje catalogado como Reserva de la Biosfera situado entre la Terra Alta y el Priorat a 150-200 metros de altitud, sobre un suelo calcáreo.
Graduación	14,58 % vol.

Notas de cata:

Análisis visual	De buena intensidad, rojo con tonos violáceos.
Análisis olfativo	Muestra agradables aromas dulces de frutos rojos confitados y, en segundo término nos invaden recuerdos especiados propios de las hierbas aromáticas del sotobosque mediterráneo. Estas fragancias se han integrado con las notas nobles que le dan los doce meses de reposo en una selección de robles de diferentes orígenes aportando un rico tejido de aromas terciarios.
Análisis gustativo	En boca es intenso con un paso amplio y equilibrado. Post gusto largo.
Temp. de servicio	Servir entre 16-18°C.

Maridaje

Es ideal para todo tipo de carnes, caza, civet y guisados en general.

Analítica:

ESTHER (año)	AV (gr.l acético)	SO2 total (mg/l)	Azucar (gr./l)	Grado (%vol)	ATS (gr/l)
2015	0,55	66	0,34	14,58	5,4

Premios y reconocimientos

Medalla de plata en Challenge Milléssime Bio 2014 (añada 2010)
Este vino es un homenaje al lugar que lo ha visto nacer "el Paumerà" y a las personas que lo han hecho posible.

Medalla de oro concurso internacional de vino orgánico Wine System AG 2017
(añada 2011) (Alemania)