

# CAPRICHÓ DE SOUSÓN



Fresco, vibrante, potente y elegante, así es nuestro otro capricho: el de Sousón. Un singular vino monovarietal que nace de nuestras mejores parcelas para expresar toda la personalidad de una variedad que reclama protagonismo.

- D. O. Ribeira Sacra.
- Clima Atlántico con influencia continental.
- 100% uva Sousón.
- Uva despalillada y estrujada, fermentación durante unos 10 días con suaves remontados, seguido de una maceración de unos 8 a 10 días.
- Sigue fermentación maloláctica y crianza durante 10 meses en barricas de roble francés de segundo y tercer uso.

## PERFIL

FRUTA	● ● ● ● ●
CUERPO	● ● ● ● ●
TANINOS	● ● ● ● ●
ACIDEZ	● ● ● ● ●
ALCOHOL	● ● ● ● ●

MOMENTO DE CONSUMO ÓPTIMO



5-7 años

Alérgenos: sulfitos

  
**MATIZ DEL VINO**  
Oscuro y vivo con tonalidad azulada.

**SABORES DOMINANTES**



ARÁNDANOS



MINA DE LÁPIZ



PIPIENTA FRESCA



**AROMA**  
Intenso, con notas de arándano, mina de lápiz, pimienta fresca, cacao y cedro.

MARIDAJE



13,5% vol.



Recomendamos decantarlo y servirlo a unos 15°C