

CYPSELA 2025



VARIEDADES

100% Garnacha roja



NOMBRE

Vino inspirado en la mítica ciudad ibérica de Cypsela que según la leyenda desapareció bajo las aguas del Mediterráneo.



ELABORACIÓN

La uva fue cuidadosamente seleccionada manualmente en el momento de la vendimia. Una vez separada la rapa, el mosto maceró en contacto con sus pieles durante 4 horas; a continuación, el mosto escurrido por gravedad se separó del resto y se condujo a los depósitos de fermentación. Las fermentaciones se prolongaron 20 días, a una temperatura controlada de entre 17-20°C. Previo a su embotellado se filtró y estabilizó a -3º de temperatura.



NOTA DE CATA

Color rosado pálido. En aromas destacan notas florales de jazmín, azahar y gardenia y notas cítricas. En boca es un vino fresco, amplio y persistente.



MEDALLAS

2024 – Medalla de oro en Grenaches du Monde 2025

2023 – Medalla de oro en los Premis Vinari 2024

2022 – Medalla de oro en los Premis Vinari 2023

PRODUCCIÓN



10.000

ALCOHOL



13,5% Vol.

