

## 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 -3° 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% Vol.