

## Selección Especial 2021

**VARIETADES:** 55% cabernet sauvignon, 45% merlot.

**CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA:** tras un otoño lluvioso y suave, llegó un invierno húmedo y templado con nieblas persistentes. La primavera fue lluviosa, lo que favoreció el desarrollo vegetativo. El 2020 será recordado como una añada con una primavera de clima atlántico y con un mes de mayo casi tropical. Los pedriscos del 29 de mayo y 16 de junio fueron muy violentos y se llevaron por delante gran parte de nuestros viñedos de Bachimaña y de la zona de Salas, provocando una merma importante en la vendimia de uva tinta. El verano fue muy seco y caluroso, lo que propició una maduración completa de todas las variedades. En resumen, una añada corta en cantidad, pero de una magnífica calidad.

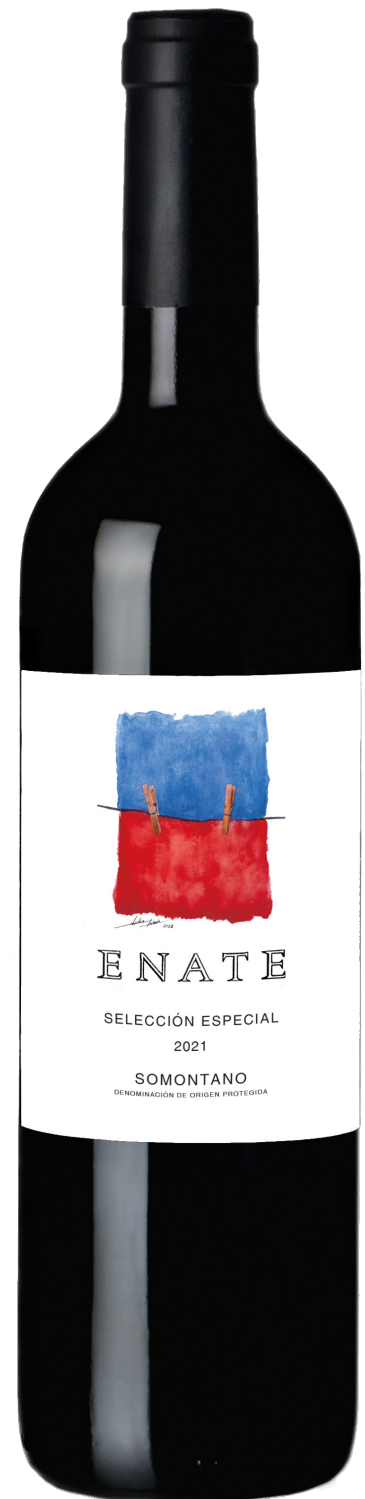
**VINIFICACIÓN:** las uvas se vendimian en su punto óptimo de madurez y con un extraordinario estado sanitario. Los mostos de cada variedad fermentaron por separado a 24 °C. Después de la fermentación maloláctica, el vino permanece en barricas (de segundo y tercer año) de roble francés durante seis meses.

**CATA:** nariz sugestiva y compleja de frutos del bosque, elegantes matices florales y notas de pimienta, vainilla y sotobosque. Paladar suave y redondo con un final de boca sabroso y notas de torrefacto. Acidez equilibrada, que le hará mejorar en botella durante los próximos cinco años.

**IMPRESIONES DEL ELABORADOR:** este vino ha sido concebido y vinificado en exclusiva para el Rotary Club de Huesca. Es un acertado coupage de dos variedades de reconocido prestigio internacional.

**SERVICIO:** degustado a 14-16 °C, es el aliado perfecto de asados, carnes y quesos, así como pescados en salsa.

**ETIQUETA:** obra original de Julio Luzán



### MÁS INFORMACIÓN:

<https://rotaryclubhuesca.com/vino-solidario-2/>

José Luis González: 680 20 50 20 - pepelugon@telefonica.net