celler barranc dels cirers

FITXA TÈCNICA




# cirer Obaga

Vi negre · 2025

| | |
|---|---|
| Anyada | 2025 |
| Varietats | Merlot 76 %, cabernet sauvignon 18 % i garnatxa negra 6 % |
| Alcohol | 14,5 % |
| Producció | 6.400 ampolles |
| Origen | Benlloc (Castelló), vinyes pròpies |
| Altitud | 380 – 410 m |
| Sòl | Argiles roges calcàries sobre margues; molt pedregós, sense reg |
| Ceps | 25 anys, doble cordó Royat |

## Elaboració

Verema manual en caixes de 12 kg. Maceració prefermentativa en fred de 2 dies i fermentació a un màxim de 24 °C. Criança mínima de 8 mesos amb roure francès.

## Nota de tast

Vermell violeta de capa alta amb reflexos porpra. Nas de fruita blava (grosella, nabiu) i negra, amb torrats de roure francès, vainilla i coco. Boca equilibrada i fluida, de taní ferm i sense arestes, amb final llarg i salí.