celler barranc dels cirers

FICHA TÉCNICA



cirer Obaga

Vino tinto · 2025

Añada	2025
Variedades	Merlot 76 %, Cabernet Sauvignon 18 % y Garnacha Tinta 6 %
Alcohol	14,5 %
Producción	6.400 botellas
Origen	Benlloc (Castellón), viñedos propios
Altitud	380 – 410 m
Suelo	Arcillas rojas calcáreas sobre margas; muy pedregoso, sin riego
Cepas	25 años, doble cordón Royat

Elaboración

Vendimia manual en cajas de 12 kg. Maceración prefermentativa en frío de 2 días y fermentación a un máximo de 24 °C. Crianza mínima de 8 meses con roble francés.

Nota de cata

Rojo violeta de capa alta con reflejos púrpura. Nariz de fruta azul (grosella, arándano) y negra, con tostados de roble francés, vainilla y coco. Boca equilibrada y fluida, de tanino firme y sin aristas, con final largo y salino.