celler barranc dels cirers

FICHE TECHNIQUE




# cirer Obaga

Vin rouge · 2025

| | |
|---|---|
| Millésime | 2025 |
| Cépages | Merlot 76 %, Cabernet Sauvignon 18 % et Grenache noir 6 % |
| Alcool | 14,5 % |
| Production | 6 400 bouteilles |
| Origine | Benlloc (Castellón), vignes du domaine |
| Altitude | 380 – 410 m |
| Sol | Argiles rouges calcaires sur marnes ; très caillouteux, non irrigué |
| Vignes | 25 ans, cordon de Royat double |

## Vinification

Vendange manuelle en caisses de 12 kg. Macération préfermentaire à froid de 2 jours et fermentation à 24 °C maximum. Élevage d'au moins 8 mois avec du chêne français.

## Note de dégustation

Rouge violacé profond aux reflets pourpres. Fruits bleus (groseille, myrtille) et noirs, avec un boisé toasté de chêne français, vanille et noix de coco. Bouche équilibrée et fluide, tanins fermes sans aspérités, finale longue et saline.