

# Coma Vilada .75L



Vista. Color cereza intenso y brillante, ribete violáceo.

Nariz. Aromas de buena intensidad y delicados con notas de frutos rojos y bayas del bosque.

Boca. Presenta un buen volumen, es sedoso, con los taninos pulidos y lleno de matices



Son vinos elaborados fundamentalmente con uva Tempranillo, la Ull de l'Ebre característica de la zona, a la que se le añade posteriormente un coupage de Merlot para aportarle cierta complejidad.

Vino tinto joven, con uvas procedentes de viñedos situados en la zona. La uva al entrar en bodega se selecciona según su calidad, se despalilla, enfría y encuba en depósitos de acero inoxidable.

La fermentación transcurre a una temperatura de 25°C y el mosto se deja macerar en contacto con los hollejos unos 5- 6 días, momento en que se produce el descube y prensado, antes del fin de la fermentación, el vino acaba la fermentación sin estar en contacto con los hollejos, para conseguir un vino más fresco, aromático y con los taninos adecuados, pero no excesivos. Posteriormente se trasiega y realiza la fermentación malo láctica

Varietal: Tempranillo (mínimo 70%) completado con un coupage de Merlot.