

LUIS CAÑAS



Considerado mejor Tempranillo del Mundo

# HIRU

## 3 RACIMOS

### VARIETADES

90% Tempranillo.

10% Graciano.

Edad del viñedo: más de 60 años.

Producción máxima de tres racimos por cepa.

### ELABORACIÓN

Uvas vendimiadas en cajas.

Selección en doble mesa: racimos y granos.

Fermentación alcohólica en tinas de roble francés.

Fermentación maloláctica en barrica nueva.

### GRADO ALCOHÓLICO

14,5°

### ENVEJECIMIENTO

24 meses en barricas nuevas de roble francés.

Este vino responde al afán de ir más allá en la búsqueda del vino perfecto, aquel que conjuga estructura, complejidad y equilibrio. Sus viñas situadas en laderas y terrazas junto a una exhaustiva selección de las cepas que producen tres o menos racimos de forma natural y granos pequeños cuyo peso no supere los 250 gramos son las claves de su personalidad.

### CATA

Aromas de fruta bien madura y concentrada, matices minerales, balsámicos y especiados, notas de confituras de moras y arándanos envueltos en una cremosidad del roble, tonos de toffé y café con leche. En boca es concentrado, graso en el centro, equilibrado, goloso, con tanino fino. Muy largo, expresivo, dejando marcado claramente el carácter de la tierra.

