



# Cuvée Palomar

- 2018 -

Cuvée Palomar es muestra del conocimiento y de la excelencia, fruto de la paciencia y la dedicación de más de 25 años de unas manos expertas que velan por nuestro viñedo. Un vino que recupera el concepto y estilo de su antiguo Cuvée, que simboliza la elegancia, una sensibilidad especial y la búsqueda de la perfección.

Fiel reflejo de la grandiosidad de las antiguas variedades de uva de la zona, sus cualidades y respuesta a las nuevas condiciones climáticas que rigen nuestro terruño. La añada 2018, casi testimonial en cuanto a su producción, muy exclusiva, marca su carácter y el estilo que se busca en este vino, el equilibrio natural. Una mezcla diferente de equilibrada proporción entre ellas que sorprenderá cada añada.

El propósito de hoy sigue siendo el mismo que ayer: hacer un *assemblage*. La mezcla de las variedades que presentan más finura, complejidad y equilibrio de acidez y madurez de la finca.

## DATOS

INICIO Y FIN DE VENDIMIA	12 al 22 de octubre de 2018
VARIETADES	40% Garnacha, 40% Tempranillo y 20% Malbec
GRADO ALCOHÓLICO	15% vol.
ENVEJECIMIENTO	24 meses en roble francés
PRODUCCIÓN	1.467 botellas

## NOTA DE CATA

Mantiene el estilo y el perfil de la añada anterior, de una capa media alta.

Cuvée Palomar se caracteriza por su intenso color violáceo, muy atractivo en nariz, con aromas de frutas rojas, como frambuesas y fresa ácida, y regaliz rojo que están perfectamente integrados con la madera, que se percibe muy fina y noble, y con un fondo de pastelería. En boca es muy aromático, con un tacto delicado, elegante y con un final muy fresco.

## AÑADA 2018

La añada 2018 se caracterizó por el frío, la lluvia y la poca insolación hasta el mes de junio. Un clima que fue bien recibido tras la larga sequía del año anterior.

El resto de temporada estival se caracterizó por no ser excesivamente cálida, salvo el mes de septiembre, que fue el más caluroso registrado por la bodega hasta la fecha, lo que favoreció la recuperación del ciclo vegetativo.

