



SAÓ EXPRESSIU

"Sents que cada cop ets més tu. Millores amb el temps, com el bon vi"

Tast Color vermell intens, molt viu i amb rivets blaus. Aroma complex, elegant i madur on destaca la fruita vermella i negra acompanyada de balsàmics i anisats que li donen molta frescor. A la boca és suau i potent, molt net i elegant, surten fruites del bosc i espècies dolces. Taní vellutat i fresc

Varietats 55% Garnatxa negra, 25% Cabernet Sauvignon i 20 % Ull de Llebre

Fermentació 28°C - 30°C / maceració 20 dies

Criança 14 mesos en bótes noves de roure francès (85%) i americà (15%) de torrat mitjà i lleuger

Alcohol 14,5°

Producció 8.167 ampolles

Presentació En caixes de 6 unitats

Temperatura 16°C - 18°C

Maridatge Carns rosades i vermelles, caça, plats subtils amb espècies i/o salses de fruites

Saó Expressiu 2007: 91 punts guia Stephen Tanzer's International Wine Cellar. 92 punts guia Peñín. Medalla d'or del Concours Mondial De Bruxelles. Medalla d'or de l'International Wine Guide. Medalla de plata del Decanter World Awards. Medalla d'or del concurs Mezquita Córdoba.
Saó Expressiu 2008: 91 punts guia Stephen Tanzer's International Wine Cellar. 91 punts guia Peñín. Medalla d'or de l'International Wine Guide.