



SAÓ EXPRESSIU

"Sientes que cada vez eres más tú. Mejoras con el tiempo, como el buen vino"

Cata Color rojo intenso, muy vivo y con ribetes azules. Aroma complejo, elegante y maduro donde destacan los frutos rojos y negros acompañados de balsámicos y anisados que le dan mucha frescura. En boca es suave y potente, muy limpio y elegante, salen frutos de bosque y especias dulces. Tanino aterciopelado y fresco

Variedad 55% Garnacha negra, 25% Cabernet Sauvignon and 20% Tempranillo

Fermentación 28°C - 30°C / maceración 20 días

Crianza 14 meses en barricas nuevas de roble francés (85%) y americano (15%) de tostado medio y ligero

Alcohol 14,5°

Producción 8.167 botellas

Presentación En cajas de 6 unidades

Temperatura 16°C - 18°C

Maridaje Carnes rosadas y rojas, caza, platos sutiles con especias y/o salsas de frutas

Saó Expressiu 2007: 91 puntos guía Stephen Tanzer's International Wine Cellar. 92 puntos guía Peñín. Medalla de oro del Concours Mondial De Bruxelles. Medalla de oro del International Wine Guide. Medalla de plata del Decanter World Awards. Medalla de oro del concurso Mezquita Córdoba.
Saó Expressiu 2008: 91 puntos guía Stephen Tanzer's International Wine Cellar. 91 puntos guía Peñín. Medalla de oro del International Wine Guide.