



## VENTA d'AUBERT BAJO ARAGÓN, ESPAÑA

BIO  
ORGANIC



### Dionus 2014

**50 % Cabernet Sauvignon y 50 % Merlot**  
14,5% alc., 6,0 g/l acidez total, 0,1g/l azúcar

#### Viñas

Cabernet Sauvignon y Merlot plantadas en 1987

#### Cosecha

Septiembre y Octubre 2014

#### Vinificación

30 meses en barricas de roble francés, casi todas nuevas

#### Embotellado

28.08.2018

#### Botellas

2.400 bot de 75cl.

Un vino tinto de un color hermoso e intenso con tonos morados oscuros. El atractivo color rojo oscuro intenso te da curiosidad por probar el Dionus 2014. En nariz muestra cerezas de amaranos y grosellas negras. En la boca es muy complejo: moras, bayas de serbal, frutos secos, bayas silvestres, trufa negra, tofe, chocolate negro, todo entretejido. Con un poco de aire y madurez, se desarrollan otros sabores.

La cosecha 2014 fue un poco más fresca que otras añadas, por lo que Dionus 2014 muestra más elegancia que otras y permanece fresca, seca en el final y exige el próximo sorbo.

Las uvas para el Dionus crecen en las mejores secciones de los viñedos. La cosecha se retrasa durante mucho tiempo hasta que las uvas hayan alcanzado su madurez máxima, pero sin estar demasiado maduras. Tienen el aroma completo y concentrado de cada variedad de uva. Las uvas se fermentan y permanecen en los hollejos durante 3 semanas para extraer la mayor cantidad posible de ingredientes completamente maduros. Después de prensar, el vino joven continúa su fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés y maduro en ellas durante tres años hasta su embotellado.

Nariz de bayas silvestres, moras, moras, hierbas silvestres agrias como el romero y el eucalipto, algo de cuero, un poco cerrado al paladar al principio, pero se abre con un poco de aire, estructura muy compleja y muy densa, un paquete de energía real, muy sostenible.

*Stefan Dorst , 14.12.2019*