



## 2022 La Inflexión

### VARIETADES

Pinot noir (60%) y Syrah (40%)

### ORIGEN

España, Andalucía, Jerez, Carrascal

### SUELO

Albariza

### VINIFICACIÓN

Como todos vendimia manual. Depósitos abiertos con raspón entero, maceración post fermentativa de dos semanas. Vendimiado en varias pasadas. Tanto Pinot como Syrah vinificadas en carbónica estilo "Hicknbotham". Es una fermentación carbónica dentro de un saco permeable en una sola dirección. Carácter floral más maduro que una carbónica normal.

### CRIANZA

Barricas de 225 de Taransaud & François Freres. Con esta mezcla típica de Nueva Gales del Sur, Raúl nos demuestra las similitudes y sinergias de ambas variedades tanto estructurales como aromáticas, si se vendimian en su momento óptimo. Travieso, oloroso y crujiente. Su entrada de gama. Siempre sin clarificar ni filtrar.

### CARACTERÍSTICAS

Tinto, Ecológica, Tranquilo, Fresco y crujiente.

### PROPIEDADES

Alcohol: 12 %, Ph: 3.5, SO2: 40, Azúcar residual: <2 g/l.