

# Los Olivos



## Die Weinberge

Die „Ermita“ ist das Herz des Tals von Nekeas. Die Felder unseres Cabernet-Sauvignon liegen direkt neben der Kapelle von San Juan, wo die Erde nur eine Tiefe von 10 cm hat. Dann müssen sich die Wurzeln durch den Fels graben, und das seit Jahrzehnten. Sankt Eulosia ist der höchste an einem Südhang gelegene Weinberg vom Nekeastal, in dem traditionell unsere Merlot Trauben angebaut werden. Steiniger Boden mit einer geringen Wasser einlagerung. Beide Trauben müssen sich extrem ihr Wasserreservoir sichern, was letzten Endes kleine und konzentrierte Beeren erbringt.

## Rebsorten

Cabernet Sauvignon 50%  
Merlot 50%

## Technische Merkmale

Die beiden Sorten werden getrennt verarbeitet. Kaltmazeration für mindestens 8-10 Tage, durchschnittliche Mazeration insgesamt: 25 Tage. Malolaktische Gärung im neuen Weinfass (50:50). Keine Kaltstabilisierung, Filtration durch Cellulose-Platten.

## Crianza

Der Wein wird zwischen 15 und 18 Monate in französischen Barrique fässern gelagert. Die Crianza des neuen Weins wird in Fässern mit häufigen Umfüllen gereift.

## Temperatur

Ideale Serviertemperatur 16 C – 18 °C.

## Geschmacksnoten

Kirschroter Wein. Abwechslungsreiche und komplexe Aromen, mit Noten von reifen Früchten, Rosinen, Honig, Caramel und Eukalyptus. Intensive Mineralität. Im Mund perfekt integrierte Früchte. Rundes und langes Finale.

## Trinkzeitpunkt

5-7 Jahre. Schon ab dem ersten Jahr merkt man seine Tiefgründigkeit und sein Potenzial. Im Laufe der nächsten Jahre kommen seine Komplexität und Eleganz hervor ragend zur Geltung.