



FERNÁNDEZ DE PIÉROLA

VITIUM “selección familiar”

VARIEDAD: 100% Tempranillo

ELABORACIÓN: Esmerada selección de uvas procedentes de nuestro viñedo prefiloxérico, “Finca La Encinilla”, plantado en 1905, con extensión de 1,4 ha. Y rendimiento de 4.000 kg/ha.

CRIANZA: crianza de 24 meses en barricas de roble Francés nuevo de 500 litros, procedentes de la zona central de Francia, Allier, con trasiego cada 6 meses y posterior estancia en botella durante al menos 24 meses.

Se obtiene mediante vendimia manual, en cajas de 20 kg, con posterior selección en mesa.

PRODUCCIÓN: 5.430 botellas

CATA

COLOR: Color rojo picota de capa alta

AROMA: Nariz potente, destacan aromas a frutas rojas - frambuesas, arándanos -; frutas negras - moras, grosellas -; tabaco y tofé.

BOCA: Sedoso paso en boca con perfecta integración de los tostados de la madera, apareciendo elegantes notas de especias dulces, lácteos y tonos balsámicos perfectamente redondeados. Retrogusto potente, largo y con personalidad.

FORMATO: Botella 750 ml.

CAJAS: Caja de madera serigrafiada de 6 botellas.

SERVICIO: 16-18°C.