



FERNÁNDEZ DE PIÉROLA

CRIANZA



VARIEDAD: 100% Tempranillo.

ELABORACIÓN: Elaborado con viñas de más de 30 años de edad y con rendimientos de producción de no más de 5.500 kg/ha. y vendimia manual.

Fermentación de uva despalillada en depósitos de acero inoxidable, con refrigeración incorporada por medio de camisas exteriores, para mantener temperaturas no superiores a 28°C.

Maceración de hollejos durante 30 días, con dos remontados diarios.

CRIANZA: Después de la fermentación maloláctica realizada en los depósitos de acero inoxidable permanece 18 meses con trasiegos semestrales, el 70% en Roble Americano y 30% Francés, con barricas de 1 a 3 años.

CATA

COLOR: Cereza intenso, bien cubierto.

AROMA: Nariz potente, buena intensidad en aromas procedentes de fruta roja del bosque madura (mora) con notas de cedro y vainilla. Muy bien ensamblados.

BOCA: En boca es serio en el encuentro, carnoso y equilibrado, con un buen paso de fruta acompotada e integrado en maderas tostadas y taninos nobles. Retrogusto potente, largo y con personalidad.

FORMATO: Botellas de 375ml, 500ml, 750ml, 1,5L. ó de 5 L.

CAJAS: Caja de cartón de 6 ó de 12 botellas.

SERVICIO: 16º-18ºC.