



VARIEDAD: 100 % Tempranillo

ELABORACIÓN: Estos viñedos tienen una edad media de 20 años, con rendimientos aproximados de 5800 Kg/Ha; la vendimia, por su parte, se realiza de forma natural.

Fermentado a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable, pasa largas maceraciones pre fermentativa para la extracción intensa de color y aromas.

Después de la fermentación maloláctica permanece ocho meses, como mínimo, en barricas francesas. Éstas son nuevas y de gran volumen (400 y 500 litros), para preservar todo su aroma frutal.

CATA

COLOR: De capa alta, limpio, brillante. Cardenalicios en capa fina que denotan todavía su plena juventud.

AROMA: De intensidad alta. Demuestra rápidamente todo su potencial aromático, frutillos de bosque (moras, grosella roja, frambuesa), la madera está muy bien integrada en la fruta. Notas terciarias muy limpias, cacao, cafés, toques especiados (clavos, pimienta negra).

BOCA: Perfecto equilibrio entre acidez/volumen. Paso elegante, carnoso y largo. La relación tánica fruta/madera es amable, dando unos toques elegantes de taninos dulces. El final es potente, redondo y aterciopelado.

FORMATOS: Botella de 750 ml. y de 1,5 Litros

CAJAS: Caja de cartón de 6 ó de 12 botellas

SERVICIO: 14-16°C.