



FERNÁNDEZ DE PIÉROLA

VITIUM

- Selección Familiar -



VARIEDAD: 100% Tempranillo

ELABORACIÓN: Esmerada selección de uvas procedentes de nuestro viñedo prefiloxérico, denominado "Finca La Encinilla". Plantado en 1905, tiene una extensión de 1,4 Hectáreas y un rendimiento aproximado de 4.000 Kg./Ha.

Su vendimia es siempre manual, para conservar las características del viñedo, y se realiza en cajas de 20 Kg. para asegurarnos de que la uva llega en perfecto estado.

CRIANZA: Durante 24 meses en barricas nuevas de Roble de 500 litros, procedentes de la zona central de Francia, Allier. Se realiza trasiego cada 6 meses y posteriormente permanece en botella durante al menos otros 24 meses.

PRODUCCIÓN LIMITADA: 5.430 botellas

CATA

COLOR: Color rojo picota de capa alta

AROMA: Potente en nariz, destacan aromas a frutas rojas (frambuesas y arándanos), frutas negras (moras y grosellas), a tabaco y a *toffee*.

BOCA: Sedoso paso por boca, con perfecta integración de los tostados de la madera. Aparecen elegantes notas de especias dulces, lácteas 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.