



VARIEDAD

100% TEMPRANILLO

VIÑEDO

EDAD DEL VIÑEDO. MÁS DE 70 AÑOS. SITUADOS EN ZONAS ALTAS, Y SUELOS POBRES.

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA. MÁXIMO 2.000 Kg/Ha.

VENDIMIA. UVAS VENDIMIADAS EN PEQUEÑAS CAJAS DE PLÁSTICO. SELECCIÓN DE UVAS EN DOBLE MESA: PRIMERO RACIMOS MANUALMENTE Y POSTERIORMENTE GRANOS.

ELABORACIÓN

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA EN TINOS DE ROBLE. FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA EN BARRICAS NUEVAS.

CRIANZA

24 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS. MÍNIMO 18 MESES EN BOTELLA.

CATA

COLOR. ROJO PICOTA CON RIBETES VIOLÁCEOS. CAPA MUY ALTA, BIEN CUBIERTO.

NARIZ. INTENSO, CON BUEN EQUILIBRIO ENTRE FRUTA Y MADERA, CON NOTAS DE MADERAS FINAS, CUERO Y CHOCOLATE NEGRO. FRUTAS NEGRAS COMPOTADAS Y ESPECIADOS, VAINILLA, CLAVO, REGALIZ. APARECEN TAMBIÉN RECUERDOS LÁCTEOS MUY AGRADABLES.

BOCA. AMPLIO, COMPLEJO Y CONTUNDENTE CON BUEN EQUILIBRIO, SURGEN LOS TORREFACTOS Y ESPECIADOS ENSAMBLADOS CON LAS NOTAS DE FRUTA MADURA. EL PASO POR BOCA ES SEDOSO, CON UN TANINO DULCE Y FINAL LARGO MUY PERSISTENTE.

GRADO

14,5°

TEMPERATURA DE SERVICIO

16° C

