

EQUILIBRADO Y REDONDO



VIÑEDOS

Vendimiados a mano y situados en las faldas de la Sierra de Cantabria.



VARIEDADES

100% Tempranillo



ELABORACIÓN

Maceración prefermentativa durante 24 horas. Fermentación alcohólica con remontados periódicos en depósitos de acero inoxidable durante 8 días a temperatura controlada de 24°C para preservar y extraer al máximo los aromas afrutados. Maceración postfermentativa durante 24-48 horas. Fermentación maloláctica en depósitos de hormigón.



ENVEJECIMIENTO

12 meses en barrica bordelesa. 3 meses de crianza en botella como mínimo.



NOTAS DE CATA

Color rojo rubí con ribetes vivos y de capa media.

En nariz ofrece una distinguida conjunción entre el cacao, la vainilla y el café propios de su crianza en barrica con las notas de frutas negras y regaliz.

En boca resulta redondo y bien equilibrado con agradables recuerdos a fruta y vainilla que nos invita a seguir bebiéndolo.



MARIDAJE

Para disfrutar acompañando carnes, legumbres, pastas y quesos semi curados.



Medalla de Bronce

International Wine & Spirit Competition 2018

Añada 2015



JAMES SUCKLING.COM

James Suckling

Añada 2016



Medalla de Oro

Mundial de Tempranillo Bruxelles

Añada 2017



Medalla de Plata

AWC Vienna International Wine Challenge, 2018

Añada 2015



Medalla de Plata

DECANTER 2018 World Wine Awards

Añada 2016