

ORIGINAL Y EXPRESIVO



VIÑEDOS

Viñedos de más de 40 años situados en las faldas de la Sierra de Cantabria vendimiados a mano.



VARIETADES

100% Tempranillo



ELABORACIÓN

Tras un suave estrujado el mosto macera en frío en contacto con los hollejos durante 48 horas para posteriormente realizar la fermentación alcohólica a una temperatura máxima controlada de 28°C recibiendo ligeros remontados durante 8 días. Maceración postfermentativa durante 48 horas y fermentación maloláctica en depósitos de hormigón.



ENVEJECIMIENTO

12 meses en barricas 70% nuevas de roble americano y 30% de segundo año de roble francés. Mínimo de 1 año de reposo en botella hasta su afinamiento.



NOTAS DE CATA

Se trata de un vino elegante a la vez que original, de intenso color cereza brillante con reflejos granates.

Potente en nariz, con aromas de fruta roja madura perfectamente ensamblados con vainillas, cremas, tostado fino y notas minerales que le otorgan una tremenda complejidad que se va desgranando a medida que se airea en copa.

Su paladar es intenso y elegante, destacan sus taninos maduros junto a su amplitud y redondez dejando un largo y agradable recuerdo.



MARIDAJE

La compañía perfecta para carnes, legumbres, pastas y quesos semi curados, quesos muy curados y setas de temporada.



Wine Enthusiast
Añada 2014



Tim Atkin
Master of Wine
Añada 2014



James Suckling
Añada 2014



Medalla de Oro
Mundial de Tempranillo
Bruxelas
Añada 2014



Medalla de Oro
AWC Vienna International
Wine Challenge
Añada 2014



Medalla de Oro
The Grand International
Wine Awards
Añada 2014



Medalla de Oro
Challenge international
du vin
Añada 2014



Medalla de Oro
Berliner International
Wine Competition
Añada 2015