

Edición limitada.



CUBANEGRA

Viñedo singular plantado en 1950

Tempranillo 100%

Vendimia manual

Vino procedente de nuestro viñedo Cubanegra. Vendimiado la tercera semana de octubre. Fermentación tradicional a 26°C durante 9 días en tinos de madera. La maceración se prolonga durante 3 días más después de la fermentación. Envejecimiento durante 18 meses en barricas de roble francés y americano al 50%.

Hay otra clase de reservas. Modernos. Únicos. Cubanegra es uno de esos vinos. Potentes, con estructura, con fuerza, con fruta y terroir.

VIÑEDO SINGULAR