



VARIEDAD

100% TEMPRANILLO

VIÑEDO

EDAD MEDIA DEL VIÑEDO.

ENTRE 40 Y 50 AÑOS.

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA.

MÁXIMO 3.500 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 DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE DE PEQUEÑA CAPACIDAD. FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA EN BARRICAS NUEVAS.

CRIANZA

14 MESES EN BARRICAS NUEVAS, 50% DE ROBLE FRANCÉS, 50% ROBLE AMERICANO. MÍNIMO 12 MESES EN BOTELLA.

CATA

COLOR. ROJO PICOTA BIEN CUBIERTO.
NARIZ. ES INTENSO, CON BUEN EQUILIBRIO ENTRE FRUTA Y MADERA, CON NOTAS DE MADERAS FINAS, CUERO Y CHOCOLATE NEGRO. APARECEN TAMBIÉN RECUERDOS LÁCTEOS MUY AGRADABLES.

BOCA. ES AMPLIO Y CONTUNDENTE, CON BUEN EQUILIBRIO. SU PASO ES CARNOSO CON UN TANINO DULCE. FINAL LARGO Y PERSISTENTE.

GRADO

14,5°

TEMPERATURA DE SERVICIO

16° C

