

8m



VARIEDAD: 100 % Tempranillo

ELABORACIÓN: Elaborado con viñas de una edad media de 20 años con unos rendimientos de 5800 kg/ha. Vendimia manual. Fermentado a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable, largas maceraciones pre y post fermentativa para la extracción intensa de color y aromas.

CRIANZA: Después de la fermentación maloláctica permanece como mínimo 8 meses en barricas francesas nuevas de grandes volúmenes (400 y 500 litros) para preservar toda la aromaticidad frutal.

CATA:

COLOR: De capa alta, limpio, brillante. Cardenalicios en capa fina que denotan todavía su plena juventud.

AROMA: De intensidad alta. Demuestra rápidamente todo su potencial aromático, frutillos de bosque (moras, grosella roja, frambuesa), la madera está muy bien integrada en la fruta. Notas terciarias muy limpias, cacao, cafés, toques especiados (clavos, pimienta negra).

BOCA: Perfecto equilibrio acidez- volumen. Paso elegante y carnoso, largo. La relación tánica fruta – madera es amable dando unos toques elegantes de taninos dulces. Con un final potente, redondo y aterciopelado.

FORMATOS: Botella de 750ml y 1500ml

CAJAS: Cajas de cartón de 12 y 6 botellas.

SERVICIO: 14°C-16°C