



VARIEDAD

85% TEMPRANILLO
15% MERLOT

VIÑEDO

EDAD MEDIA DEL VIÑEDO.
25 AÑOS.

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA.
MÁXIMO 4.500 Kg/Ha.

VENDIMIA. UVAS VENDIMIADAS EN
PEQUEÑAS CAJAS DE PLÁSTICO.
SELECCIÓN DE UVAS EN DOBLE MESA:
PRIMERO RACIMOS MANUALMENTE Y
POSTERIORMENTE GRANOS.

ELABORACIÓN

DESPALILLADO. FERMENTACIÓN EN
DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE.

CRianza

9 MESES EN BARRICAS, 60% DE ROBLE
FRANCÉS, 40% ROBLE AMERICANO, DE
EDAD MEDIA ENTRE 1 Y 3 AÑOS. MÍNIMO
6 MESES EN BOTELLA.

CATA

COLOR. ROJO PICOTA.

NARIZ. ES INTENSO CON UN CONJUNTO
AROMÁTICO SUGERENTE Y COMPLEJO,
QUE NOS DA NOTAS DE FRUTA MADURA Y
CONFITURA, Matices de CARAMELO,
RECUERDOS LÁCTEOS SOBRE UN FONDO
LIGERAMENTE AHUMADO.

Boca. ES AMABLE, SEDOSO, CON UN
TANINO DULCE Y REDONDO.

RETROGUSTO. VUELVEN A APARECER
NOTAS DE FRUTA ROJA Y NEGRA SOBRE
MADURA, CACAO Y VAINILLA.

GRADO

14°

TEMPERATURA DE SERVICIO

16° C

