



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

