



Tipo de vino Tinto

Graduación 15°

Variedades Tempranillo 100 %.

Edad del Viñedo Mas de 50 años

Vendimia Comienza el 10 Oct. .Manual .Selección de uva.

Proceso Racimos seleccionado y despalillado

Fermentación En depósitos de acero inoxidable .(4.000 litros)..

Fermentación Temperatura 26°-30 °C.

Cata. De color cereza picota de capa alta con ribetes violáceos. En nariz inicialmente es balsámico , fresco y sutiles caracteres minerales. Con notas de fruta roja madura , tostados y especiados. En boca es potente, de paso fresco y sabroso, rica fruta roja , equilibrado y sedoso. Pos gusto largo y persistente.

Comentario . Fermentación maloláctica y permanencia en bocoy de 600 litros de roble francés durante 21 meses, aportando a este una complejidad aromática extraordinaria. Se recomienda decantar y airear con el fin de poder apreciar plenamente la totalidad de su extraordinaria calidad. .

Presentación

Tipo de botella: Borgoña 0,75 litros.

Tipo de Cork: "Natural Flor".

Temperatura de consumo 16° – 18 °C

Maridaje Estofados de caza, carnes rojas asadas, cordero asado, jamon iberico.