



Tipo de vino Tinto

Graduación 14.0 %

Variedades Tempranillo 90 % y 10% Graciano.

Edad del Viñedo Mínimo 35 años de edad.

Vendimia Comienza el 8 Oct. .Manual

Proceso Racimos seleccionados y despalillados.

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

Fermentación Temperatura 26°-30 °C.

Cata. Rojo cereza. En nariz inicialmente balsámico, floral (rosa seca), especiado, fresco y con toques de fruta roja. En boca es expresivo, complejo, cálido y con toques de mineralidad

Comentario . Fermentación maloláctica y permanencia de 16 meses en bodega de roble francés que aportan una complejidad aromática extraordinaria. Se recomienda decantar y airear este vino 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 Carnes a la pimienta, estofados de caza.

Rosbif, guisos con hierbas aromáticas.

Cordero asado, carnes rojas asadas.