



**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.