



VARIEDAD

100% TEMPRANILLO

VIÑEDO

EDAD DEL VIÑEDO. MÁS DE 80 AÑOS, SITUADOS EN ZONAS ALTAS, Y SUELOS POBRES.

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA. ENTRE 1.000 Y 1.500 KG. /HA

VENDIMIA. VENDIMIA MANUAL, EN CAJAS DE UNOS 11 KG., CON PERFORACIONES LATERALES PARA QUE SE VENTILE LA UVA. ENFRIADO DE LA UVA EN CÁMARA FRIGORÍFICA A 5° DE TEMPERATURA PARA MACERAR EN FRÍO, EVITANDO COMIENZOS DE FERMENTACIÓN Y DAÑOS EN LA UVA. SELECCIÓN DE UVAS EN DOBLE MESA: PRIMERO RACIMOS MANUALMENTE Y POSTERIORMENTE GRANOS.

ELABORACIÓN

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA EN TINA DE 7.000 KG. DE ROBLE FRANCÉS. FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA EN BARRICAS NUEVAS.

CRianza

27 MESES EN BARRICA NUEVA DE ROBLE FRANCÉS.

CATA

COLOR. ROJO PICOTA CON RIBETES VIOLÁCEOS. CAPA MUY ALTA, BIEN CUBIERTO.

NARIZ. MUY INTENSO, CON UNA NARIZ MUY COMPLEJA, AFRUTADA Y MINERAL. DESTACA EL VINO SOBRE LA MADERA, CON NOTAS DE FRUTAS NEGRAS MADURAS Y REGALIZ. LA MADERA ES FINA CON REDUERDOS DE ESPECIADOS, TOFÉ, VAINILLA Y CLAVO.

Boca. SABROSO, REDONDO PERO POTENTE, CON BUENA ENTRADA Y PASO DE BOCA EQUILIBRADO. APARECEN NOTAS MINERALES Y ESPECIADOS, ENSAMBLADOS CON LA FRUTA NEGRA. ES MUY LARGO, COMPLEJO Y PERSISTENTE.

GRADO

14,5°

TEMPERATURA DE SERVICIO

16° C

