

VINO DE AUTOR

 **VARIEDAD:**  
100% Tempranillo.

 **PRODUCCIÓN:**  
Despalillado y macerado en frío durante 4 días, fermentación controlada y posterior maceración durante 8 días con control térmico limitado a 28°C. Trasiegos de barricas durante 6 meses respetando la luna.

 **CRIANZA:**  
26 meses en barricas nuevas de roble francés.

 **AFINAMIENTO EN BOTELLA:**  
Mínimo 18 meses.

 **VISTA:**  
Color rojo cereza intenso.

 **NARIZ:**  
Ofrece una gama compleja, aroma con recuerdos de moras, regaliz y notas inferiores de granos de café tostado, canela y retrogusto de vainilla.

 **BOCA:**  
Muy vivo y envolvente en boca. Cedro y minerales se mezclan en un sabroso final, persistente y redondo.

 **CONTENIDO ALCOHÓLICO:** 14°.

 **RECOMENDACIÓN:**  
Consumir a una temperatura de 18°C.

