

VINO DE AUTOR



VARIEDAD:

Tempranillo 100% de cepas viejas.



PRODUCCIÓN:

Despalillado y macerado en frío de 4 días. Fermentación alcohólica y posterior maceración durante 15 días con control térmico limitado a 28°C. La fermentación maloláctica se realizó en barricas nuevas de roble francés.



CRIANZA:

12 meses en barricas nuevas de roble francés.



VISTA:

Color rojo picota con ribetes o borde violeta.



NARIZ:

Profundo, con aroma fresco y frutal.



BOCA:

Potente y equilibrado con un final elegante y persistente.



CONTENIDO ALCOHÓLICO: 14,5°.



RECOMENDACIÓN:

Consumir a una temperatura de 18°C.

