

## VINO DE AUTOR



### VARIEDAD:

90% Tempranillo,  
10% Graciano y Mazuelo.



### PRODUCCIÓN:

Despalillado, macerado en frío durante 4 días, fermentación controlada y posterior maceración durante 8 días con control térmico limitado a 28°C.



### CRIANZA:

26 meses en barricas nuevas de roble francés.



### AFINAMIENTO EN BOTELLA:

Mínimo 18 meses.



### VISTA:

Color rojo picota con ribete cereza, lágrima abundante al agitar la copa, poniendo en evidencia su grado alcohólico.



### NARIZ:

Profundo y complejo aromáticamente, destacando la fruta roja confitada, para dar paso a aromas que recuerdan a vainilla y café, ahumado y balsámico.



### BOCA:

Se presenta fresco y potente, destacando su equilibrio gustativo con un final largo y persistente.



### CONTENIDO ALCOHÓLICO: 14°.



### RECOMENDACIÓN:

Consumir a una temperatura de 18°C.

