

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.

