

CRIANZA



VARIEDAD:

90% Tempranillo, 10% Mazuelo.



PRODUCCIÓN:

Despalillado, macerado en frío durante 4 días, fermentación controlada y posterior maceración durante 10 días con control térmico limitado a 28°C.



CRIANZA:

15 meses en barricas nuevas de roble francés y americano.



AFINAMIENTO EN BOTELLA:

Mínimo 12 meses.



VISTA:

Color rojo picota con ribete cereza.



NARIZ:

Vino de gran intensidad aromática. Muy penetrable y a la vez muy fresco. Recuerdo a frutos negros como la mora. Muy balsámico, eucalipto, grano de café tostado, regaliz, canela y con un final avainillado.



BOCA:

Potente y sabroso. Con una acidez muy marcada y a la vez muy equilibrada. Una retronasal muy intensa. Final de boca algo amargo. Con una tanicidad muy presente. Post gusto, envolvente y muy persistente.



CONTENIDO ALCOHÓLICO: 14°.



RECOMENDACIÓN:

Consumir a una temperatura de 18°C.

