

VINO DE AUTOR



VARIEDAD:

100% Tempranillo.



PRODUCCIÓN:

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



CRIANZA:

18 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 Tropical, para dar paso a aromas que recuerdan a crema de café.



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.

