



## VINO DE AUTOR


 **VARIEDAD:**  
100% Tempranillo.


 **PRODUCCIÓN:**  
Despallado Manual e introducidas en bocoy abierto de 500l para realizar la fermentación alcohólica. Prensado manual y pasa a bocoy de 500 l de roble francés donde se realiza la fermentación maloláctica. Una vez terminada la fermentación se realiza un suave con prensa manual obteniendo una suave extracción de vino.

 **CRIANZA:**  
7 meses en bocoy de 500l donde realizó la fermentación maloláctica.

 **AFINAMIENTO EN BOTELLA:**  
Mínimo 12 meses.

 **VISTA:**  
Fondo picota de capa alta con borde violáceo

 **NARIZ:**  
Intenso y profundo, con recuerdos a arándanos, moras, granos de café, balsámicos, fruta confitada, canela...

 **BOCA:**  
Llena la boca, es potente, con músculo, vivo, frutoso, equilibrado y persistente. Excelente acidez, garantía de su capacidad de guarda

 **CONTENIDO ALCOHÓLICO:** 14,5°.

 **RECOMENDACIÓN:**  
Consumir a una temperatura de 17°C.

