

EIGENKREATION



SORTE:

100% Tempranillo.



HERSTELLUNG:

Manuelles Abbeeren und Einbringen in 500 l offenen Mund, um die alkoholische Gärung durchzuführen. Manuelles Pressen und Übergabe an einen 500-L-Bocoy aus französischer Eiche, wo die malolaktische Gärung stattfindet. Sobald die Gärung abgeschlossen ist, wird ein sanftes manuelles Pressen durchgeführt, um eine schonende Extraktion des Weins zu erhalten.



REIFUNG:

7 Monate in 500 l Bocoy, wo die malolaktische Gärung durchgeführt wurde.



VERFEINERUNG IN DER FLASCHE:

Mindestens 12 Monate.



ANBLICK:

Kirschhintergrund der hohen Schicht mit violettem Rand



DUFTNOTE:

Intensiv und tief, mit einem Hauch von Heidelbeeren, Brombeeren, Kaffeebohnen, Balsamico, kandierten Früchten, Zimt...



GESCHMACK:

Er füllt den Mund aus, er ist kraftvoll, muskulös, lebhaft, fruchtig, ausgewogen und anhaltend. Ausgezeichnete Säure, Garantie für seine Alterungsfähigkeit



ALKOHOLGRAD: 14,5°.



EMPFEHLUNG:

Bei 17° konsumieren.

