

VINO DE AUTOR



VARIEDAD:

100% Tempranillo.



PRODUCCIÓN:

Despalillado y macerado en frío de 4 días. Fermentación alcohólica y posterior maceración durante 15 días con control térmico limitado a 28°C. La fermentación maloláctica se realizó en barricas nuevas de roble francés.



CRIANZA:

18 meses en las mismas barricas de roble francés donde ha realizado la fermentación maloláctica.



AFINAMIENTO EN BOTELLA:

Mínimo 12 meses.



VISTA:

Vino de gran intensidad colorante. Color rojo picota con ribetes o borde violeta.



NARIZ:

Elegante y muy compleja. La primera impresión recuerda a frutos silvestres y minerales, para después dejar paso a los aromas adquiridos en el envejecimiento en barrica y en botella, destacando los toffes, vegetales frescos, monte bajo y un final algo ahumado.



BOCA:

Destaca su frescura y viveza en boca, con un tanino muy marcado pero a la vez muy aterciopelado. Vino con gran estructura y cuerpo que hace que perdure durante mucho tiempo en boca.



CONTENIDO ALCOHÓLICO: 13,5°.



RECOMENDACIÓN:

Consumir a una temperatura de 19°C.

