

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:

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



AFINAMIENTO EN BOTELLA:

Mínimo 6 meses.



VISTA:

Color rojo intenso con matices violáceos.



NARIZ:

De complejidad aromática. Combina notas frutales con especias, después sobresalen elegantes aromas adquiridos en el envejecimiento en bodega y en botella.



BOCA:

Amable, sedoso, con buen cuerpo y fresco. Vino muy equilibrado que produce sensaciones sugerentes en boca.



CONTENIDO ALCOHÓLICO: 13,5°.



RECOMENDACIÓN:

Consumir a una temperatura de 18°C.

