

## VINO DE AUTOR



### VARIEDAD:

Tempranillo 100% de cepas viejas.



### 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 barricas nuevas de roble francés.



### VISTA:

Color rojo picota con ribetes o borde violeta.



### NARIZ:

Profundo, con aroma fresco y frutal.



### BOCA:

Potente y equilibrado con un final elegante y persistente.



**CONTENIDO ALCOHÓLICO:** 14,5°.



### RECOMENDACIÓN:

Consumir a una temperatura de 18°C.

