

## VINO DE AUTOR

-  **VARIEDAD:**  
100% Tempranillo.
-  **PRODUCCIÓN:**  
Despallado, macerado en frío durante 4 días, fermentación controlada y posterior maceración durante 8 días con control térmico limitado a 28°C.
-  **CRIANZA:**  
18 meses en barricas nuevas de roble francés.
-  **AFINAMIENTO EN BOTELLA:**  
Mínimo 18 meses.
-  **VISTA:**  
Color rojo picota con ribete cereza, lágrima abundante al agitar la copa, poniendo en evidencia su grado alcohólico.
-  **NARIZ:**  
Profundo y complejo aromáticamente, destacando la fruta Tropical, para dar paso a aromas que recuerdan a crema de café.
-  **BOCA:**  
Se presenta fresco y potente, destacando su equilibrio gustativo con un final largo y persistente.
-  **CONTENIDO ALCOHÓLICO:** 14°.
-  **RECOMENDACIÓN:**  
Consumir a una temperatura de 18°C.

