

CRIANZA



VARIEDAD:

100% Tempranillo.



PRODUCCIÓN:

Despalillado, macerado en frío durante 4 días, fermentación controlada y posterior maceración durante 8 días con control térmico limitado a 28°C.



CRIANZA:

15 meses en barricas nuevas de roble francés y americano.



AFINAMIENTO EN BOTELLA:

Mínimo 6 meses.



VISTA:

Color rojo picota con ligeros matices de violeta.



NARIZ:

Recuerdos a fruta roja como la frambuesa y grosella roja. A la vez, se aprecian aromas mantecosos, cacao y especiados como la pimienta negra para después dar paso a recuerdo de madera tostada.



BOCA:

Entrada con mucho volumen, seca, con un final de boca algo amargo muy bien equilibrado. Un tanino muy marcado y persistente con una retronasal amplia.



CONTENIDO ALCOHÓLICO: 13,5°.



RECOMENDACIÓN:

Consumir a una temperatura de 17°C.

