

Crianza

VARIEDADES

Tempranillo 90 %
Graciano 5 %
Mazuelo 5%.

ELABORACIÓN

Despalillado, 7 días de fermentación alcohólica más 15 días de maceración con control de temperatura. 12 meses de crianza en barrica americana y francesa más 6 meses mínimo en botella.

CATA

Rojo cereza con ribete grana de capa media-alta. Frutas rojas, mermeladas, punta de lapicero, menta y especias. En boca franco, untuoso y potente. Sensación glicérida y láctica.

Tª CONSUMO

16-18°C.

