

Especial

VARIETADES

Tempranillo 100 %.
Viñedos más antiguos y seleccionados.

ELABORACIÓN

Despalillado, 7 días de fermentación alcohólica más 15 días de maceración con control de temperatura. Fermentación maloláctica en barrica nueva francesa, seleccionadas de las 8 tonelerías que surten la bodega. 14 meses en barrica más 3-4 años en botella.

CATA

Rojo con ribete grana, capa media-alta. Frutas negras, regaliz, torrefactos, cacao, lácteos, especias. En boca pleno, contundente, fino, equilibrado, con postgusto largo y agradable, taninos bien integrados.

Tª CONSUMO:

16-18°C.

