

## Vendimia Seleccionada

### VARIEDADES

Tempranillo 100 %.

### ELABORACIÓN

Despalillado, 7 días de fermentación alcohólica más 15 días de maceración con control de temperatura. Fermentación maloláctica en barrica nueva de roble francés, permanece durante 14 meses más 6 en botella como mínimo.

### CATA

Rojo cereza con ribete poco evolucionado, capa media-alta. Frutas negras, mermeladas, cedro, especiado, torrefacto.

En boca untuoso, franco, equilibrado, redondo, sin aristas.

### Tª CONSUMO

16-18°C.

