



Varietal de uva 100 % Tempranillo procedente de viñedos con 80 años de edad aprox.

Suelo pedregoso y calcáreo a 850 m de altitud.

Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 20 a 22 °C. Antes se realiza criomaceración pre-fermentativa. Posteriormente se realiza maceración post-fermentativa.

Fermentación maloláctica en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada de 20 a 22 °C.

Crianza 18 meses en barrica de roble francés.

Crianza en botella de mínimo 18 meses.

Producción: 2.000 botellas

Temperatura servicio: 16-18 °C

Se recomienda su decantación.

NOTA DE CATA:

Color rojo granate, con mucha brillantez y capa media alta.

La nariz es intensa y compleja. Aparece la fruta negra madura aportada por la uva, perfectamente integrada en los aromas de la crianza en barrica y su maduración en botella. Podemos observar aromas especiados, ahumados y las notas minerales (tinta china, tinta de imprenta) propias del terruño de los pagos seleccionados para la elaboración de este vino.

En boca es elegante, equilibrado y redondo pero con cuerpo. Muy sedoso y con una gran persistencia final en el retrogusto.

Cosecha 2017: Con poco rendimiento de uva en la viña (media de 2.450 Kg/Ha) debido a la fuerte helada sufrida en el mes de Abril. Precipitaciones por debajo de la serie histórica pero con lluvias en Septiembre que aliviaron la planta en el proceso de maduración final.