



**Variedad de uva** 100 % Tempranillo procedente de viñedos con 15 a 25 años de edad.

**Suelos** franco-arcillosos a 800 m de altitud.

**Fermentación alcohólica** en depósitos de acero inoxidable con máximo 20.000 Kg de capacidad a una temperatura controlada de 16 a 18°C.

**Crianza botella** de 2 meses.

**Producción:** 30.000 botellas

**Temperatura de servicio:** 6-7 °C

#### **NOTA DE CATA:**

A la vista se presenta limpio, brillante, con un color rosa fresa intenso.

En nariz destacan su aroma a fruta roja, con bastante frescura y cierta intensidad.

En boca es suave, fresco, cremoso y con un paso por boca largo. Presenta una acidez muy equilibrada, dejando un post-gusto muy agradable.

**Cosecha 2021:** Rendimiento, medio/bajo de la uva en viña. Precipitaciones concentradas en Febrero y primeros de Septiembre. Octubre seco y con una gran amplitud térmica que favoreció el estado sanitario de la uva y una buena maduración fenólica.

Los vinos de ésta cosecha se caracterizan por ser frutales, con estructura y un tanino apreciable pero agradable.