



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 es fresco, con mucha intensidad y franqueza. Predominan los aromas de fruta roja y matices florales.

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 2024:** Rendimiento, medio/bajo de la uva en viña. Con una helada muy localizada en zonas bajas en el mes de Mayo que no afectó a la gran mayoría del viñedo. Precipitaciones abundantes durante los meses de Enero a Abril, dando paso a un verano seco con temperaturas elevadas. Inicio de la vendimia el 27 de Septiembre.*