



**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 15.000 Kg de capacidad a una temperatura controlada de 20 a 22°C.

**Fermentación maloláctica** en depósitos de acero inoxidable con máximo 15.000 L de capacidad a una temperatura controlada de 20 a 22°C.

**Crianza en botella** de mínimo 4 meses.

**Producción:** 60.000 botellas

**Temperatura de servicio:** 15-16 °C

### NOTA DE CATA:

El vino presenta un color rojo intenso, con matices púrpura y una capa media-alta.

Aromas primarios, con frescura, se aprecia la fruta fresca, tanto roja como negra. Es intenso y envolvente.

En boca es suave, fresco, con sensación de uvas recién vendimiadas. Se aprecia la fruta observada en nariz. Tanino agradable de paso fácil.

**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. Como la cosecha 2019, será una añada perfecta para vinos de guarda.