



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 temperatura controlada.

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 2 meses.

Producción: 80.000 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 2022: Rendimiento, medio/bajo de la uva en viña. Precipitaciones muy escasas, sobre todo en el período estival, y temperaturas muy elevadas que condicionaron la evolución de la planta. Con ligeras precipitaciones, muy productivas, a una semana del inicio de la vendimia. Esto permitió quitar estrés a la planta y finalizar su proceso de maduración. Inicio de la vendimia la última semana de Septiembre.