



Varietal 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: 14-16 °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 2023:** Rendimiento, medio/bajo de la uva en viña. Condicionada por una helada la noche del 16 de Mayo que redujo la producción. Precipitaciones escasas y temperaturas elevadas durante todo el período estival. Las lluvias abundantes a primeros de Septiembre quitaron estrés hídrico a la planta, favoreciendo una fase final de maduración óptima. Inicio de la vendimia el 26 de Septiembre.*