



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

**Suelos** franco-arcillosos a 850 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 5 meses en barrica** de roble francés (60%) y roble americano (40%).

**Crianza en botella** de mínimo 5 meses.

**Producción:** 40.000 botellas.

**Temperatura de servicio:** 15-17 °C

### **NOTA DE CATA:**

Color rojo intenso con matices púrpura, capa media alta.

Aromas primarios, de fruta roja con matices a fresa madura. La madera aportada por la barrica aparece muy sutil, sin enmascarar la fruta. Es intenso y envolvente.

Amplio desde la entrada en boca hasta el final del paladar. Al igual que en nariz, aparecen sabores de frutas rojas acompañados por matices de madera muy sutiles.

**Cosecha 2020:** Calificada como excelente por CRDO Ribera del Duero. Con buen rendimiento de uva en la viña. Precipitaciones por encima de la serie histórica sobre todo concentradas en Noviembre, Diciembre, Marzo y Abril, con alguna precipitación también en los meses de Julio y Agosto. Los vinos de ésta cosecha se caracterizan por su frescura, muy en la línea de los gustos actuales del consumidor.