



Varietal 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: 50.000 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 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.