



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 temperatura controlada. Criomaceración prefermentativa.

Fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable con máximo 15.000 L de capacidad a temperatura controlada.

Crianza 5 meses en barrica de roble francés (60%) y roble americano (40%).

Crianza en botella de mínimo 4 meses.

Producción: 60.000 botellas.

Temperatura de servicio: 15-17 °C

NOTA DE CATA:

A la vista, gama de colores rojos y violáceos propios de su juventud. Capa alta.

Aroma a fruta roja fresca, notas florales (violetas) con un ligero toque de especias y vainilla procedentes de la barrica.

En boca suave, sabroso y equilibrado, con un tanino muy integrado y largo post-gusto. La fruta, como en nariz, vuelve a ser protagonista.

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.