



**Varietal de uva** 100 % Tempranillo procedente de viñedos con 80 años de edad aprox.

**Suelo** pedregoso y calcáreo a 850 m de altitud.

**Fermentación alcohólica** en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 20 a 22 °C. Antes se realiza criomaceración pre-fermentativa. Posteriormente se realiza maceración post-fermentativa.

**Fermentación maloláctica** en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada de 20 a 22 °C.

**Crianza 18 meses en barrica** de roble francés.

**Crianza en botella** de mínimo 18 meses.

**Producción:** 2.000 botellas

**Temperatura servicio:** 16-18 °C

Se recomienda su decantación.

#### **NOTA DE CATA:**

Color rojo granate, con mucha brillantez y capa media alta.

La nariz es intensa y compleja. Aparece la fruta negra madura aportada por la uva, perfectamente integrada en los aromas de la crianza en barrica y su maduración en botella. Podemos observar aromas especiados, ahumados y las notas minerales (tinta china, tinta de imprenta) propias del terruño de los pagos seleccionados para la elaboración de este vino.

En boca es elegante, equilibrado y redondo pero con cuerpo. Muy sedoso y con una gran persistencia final en el retrogusto.