



**Varietal de uva** 100% Tempranillo procedente de viñedos con 30 a 40 años de edad.

**Suelo** franco-arcilloso y pedregoso-calcáreo a 850 m de altitud

**Fermentación alcohólica** en depósitos de acero inoxidable de 6.000 y 12.000 Kg de capacidad a una temperatura controlada de 20 a 22 °C. Maceración post-fermentativa durante 7 días.

**Fermentación maloláctica** en depósitos de acero inoxidable de 6.000 y 12.000 L de capacidad a una temperatura controlada de 20 a 22 °C.

**Crianza 12 meses en barrica** de roble francés (80%) y roble americano (20%).

**Crianza en botella** de mínimo 12 meses.

**Producción:** 30.000 botellas.

**Temperatura de servicio:** 15-17 °C

Se recomienda su decantación.

### **NOTA DE CATA:**

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

Aromas complejos, intensos, de gran finura. La fruta roja propia de la Tempranillo está perfectamente integrada en los aromas de la barrica, observándose aromas con matices a especias (sobre todo el clavo) que evolucionan a lo largo de la copa, apareciendo posteriormente aromas de vainilla y balsámicos.

En boca es elegante, equilibrado, redondo, con buena estructura y persistencia. Se aprecian los matices de fruta y complejos de la crianza en barrica encontrados en nariz.

**Cosecha 2017:** Con poco rendimiento de uva en la viña (media de 2.450 Kg/Ha) debido a la fuerte helada sufrida en el mes de Abril. Precipitaciones por debajo de la serie histórica pero con lluvias en Septiembre que aliviaron la planta en el proceso de maduración final.