



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

Suelos franco-arcillosos a 800 m de altitud.

Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con máximo 20.000 Kg de capacidad a una temperatura controlada de 16 a 18°C.

Crianza botella de 2 meses.

Producción: 30.000 botellas

Temperatura de servicio: 6-7 °C

NOTA DE CATA:

A la vista se presenta limpio, brillante, con un color rosa fresa intenso.

En nariz destacan su aroma a fruta roja, con bastante frescura y cierta intensidad.

En boca es suave, fresco, cremoso y con un paso por boca largo. Presenta una acidez muy equilibrada, dejando un post-gusto muy agradable.

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.