



**Varietal 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 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 en botella** de mínimo 4 meses.

**Producción:** 60.000 botellas

**Temperatura de servicio:** 15-16 °C

### NOTA DE CATA:

El vino presenta un color rojo intenso, con matices púrpura y una capa media-alta.

Aromas primarios, con frescura, se aprecia la fruta fresca, tanto roja como negra. Es intenso y envolvente.

En boca es suave, fresco, con sensación de uvas recién vendimiadas. Se aprecia la fruta observada en nariz. Tanino agradable de paso fácil.

**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.