



Tipo de vino: Tinto

Tipo de uva: 100% Tempranillo

Elaboración: Joven

La recolección de la uva se realiza en la segunda quincena del mes de septiembre y la primera del mes de octubre, cuando la uva ha alcanzado el punto óptimo de maduración fenólica. Para la elaboración de este vino, se realiza una selección de uvas, procedentes de las parcelas con la mejor calidad. Fermentación realizada en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada entre 25 y 28°C. Control automático de remontados para la extracción de compuestos aromáticos y de color.

Nota de cata: *Rojo picota brillante, con irisaciones púrpura. Buen potencial aromático, rico en matices de frutas del bosque (mora, fresa, frambuesa, arándanos), muy intensos y sobresalientes. En boca se presenta concentrado, con buena carga frutal y estructurado. Tiene un gran volumen, inundando toda la boca, con sensación final muy agradable. Vino redondo y muy sabroso, con un buen equilibrio entre grado alcohólico, acidez y estructura. El retrogusto es largo y muy persistente, con recuerdo a frutos negros confitados (Nota de cata de la Bodega).*

El tiempo de consumo estimado es de dos años, recomendando una temperatura de conservación de 13°C.

Temperatura óptima de servicio entre los 16 y 18°C.

Es un vino ideal para tomar con carnes blancas y rojas, asados de cordero, cerdo o buey, caza, aves, carne estofada, arroces, legumbres estofadas, setas, quesos curados y azules.

13,5% VOL