



6 cepas 6 TINTO



VARIETADES

Tempranillo.



GRADOS

13,5-14% vol.



ELABORACIÓN

Maceración prefermentativa de 24 horas. Fermentación alcohólica con ligeros remontados en depósitos de acero inoxidable a una temperatura máxima de 20-22 °C para preservar y extraer al máximo los aromas primarios.

Previo paso a barrica, el vino permanece en tinas de roble francés de 6.500 litros durante 6 meses, donde realiza la fermentación maloláctica. Crianza en barricas de roble americano durante 6 meses.



CATA

Color rojo rubí con ribetes violáceos.

En nariz intensa fruta y madera bien equilibrada. Fresas cerezas y violetas con recuerdos a vainilla y tabaco.

En boca es goloso, de cuerpo medido y acidez vibrante. Tanino presente y sabores a fruta roja, matices anisados y tostados ligeros.



Tª de CONSUMO Y MARIDAJE

Temperatura de servicio aconsejada 15-17°C.

Vino ideal para ser degustado sin acompañamiento o con verduras, carnes, asados, caza y todo tipo de quesos.