

EQUILIBRADO Y REDONDO



VIÑEDOS

Vendimiados a mano y situados en las faldas de la Sierra de Cantabria.



VARIEDADES

100% Tempranillo



ELABORACIÓN

Maceración prefermentativa durante 24 horas. Fermentación alcohólica con remontados periódicos en depósitos de acero inoxidable durante 8 días a temperatura controlada de 24°C para preservar y extraer al máximo los aromas afrutados. Maceración postfermentativa durante 24-48 horas. Fermentación maloláctica en depósitos de hormigón.



ENVEJECIMIENTO

12 meses en bodega bordelesa. 3 meses de crianza en botella como mínimo.



NOTAS DE CATA

Color rojo rubí con ribetes vivos y de capa media.

En nariz ofrece una distinguida conjunción entre el cacao, la vainilla y el café propios de su crianza en bodega con las notas de frutas negras y regaliz.

En boca resulta redondo y bien equilibrado con agradables recuerdos a fruta y vainilla que nos invita a seguir bebiéndolo.



MARIDAJE

Para disfrutar acompañando carnes, legumbres, pastas y quesos semi curados.



Medalla de Plata
Mundial de Tempranillos
2017
Añada 2015



Medalla de Plata
AWC Vienna International
Wine Challenge, 2018
Añada 2015



Medalla de Plata
DECANTER 2018
World Wine Awards
Añada 2015



Medalla de Bronce
International Wine & Spirit
Competition 2018
Añada 2015



James Suckling 2018
Añada 2015

