

## ARISTOCRÁTICO Y ENVOLVENTE



### VIÑEDOS

Viñedos viejos de entre 40 y 80 años, situados en las faldas de la Sierra de Cantabria y vendimiados a mano.



### VARIETADES

100% Tempranillo



### ELABORACIÓN

Tras un suave estrujado el mosto macera en frío en contacto con los hollejos durante 24 horas para posteriormente realizar la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable durante 8 días con remontados periódicos a una temperatura máxima controlada de 27°C con el fin de preservar y extraer al máximo los aromas afrutados. Maceración postfermentativa durante 24-48 horas. Fermentación maloláctica en depósitos de hormigón.



### ENVEJECIMIENTO

24 meses en una cuidadosa selección de barricas de roble francés (70%) y americano (30%). Mínimo de 36 meses de reposo en botella hasta su afinamiento para ser degustado en su plenitud.



### NOTAS DE CATA

De atractivo color rojo picota muy intenso con ribetes teja.

Potente, elegante y con una complejidad aromática que se va desgranando a medida que se airea en copa. Las notas de fruta madura y pasa, propias de las viñas viejas de las que procede están perfectamente ensambladas con delicados aromas de cacao, cremas, tostado fino y notas balsámicas aportados por su larga crianza tanto en bodega como en botella.

De gran volumen en boca, muy bien estructurado, con unos taninos potentes y golosos ofreciéndonos un final en boca largo, sedoso y envolvente.



### MARIDAJE

Para disfrutar con carnes rojas y grasas, legumbres, guisos... platos con sabores contundentes.



**Medalla de Oro**  
Mundial de Tempranillos  
2017  
**Añada 2012**



Tim Atkin  
Master of Wine, 2018  
**Añada 2012**



Wine Advocate 2018  
**Añada 2012**



**Medalla de Plata**  
AWC Vienna International  
Wine Challenge, 2018  
**Añada 2012**

