

## ORIGINAL Y EXPRESIVO



### VIÑEDOS

Viñedos de más de 40 años situados en las faldas de la Sierra de Cantabria vendimiados a mano.



### VARIETADES

100% Tempranillo



### ELABORACIÓN

Tras un suave estrujado el mosto macera en frío en contacto con los hollejos durante 48 horas para posteriormente realizar la fermentación alcohólica a una temperatura máxima controlada de 28°C recibiendo ligeros remontados durante 8 días. Maceración postfermentativa durante 48 horas y fermentación maloláctica en depósitos de hormigón.



### ENVEJECIMIENTO

12 meses en barricas 70% nuevas de roble americano y 30% de segundo año de roble francés. Mínimo de 1 año de reposo en botella hasta su afinamiento.



### NOTAS DE CATA

Se trata de un vino elegante a la vez que original, de intenso color cereza brillante con reflejos granates.

Potente en nariz, con aromas de fruta roja madura perfectamente ensamblados con vainillas, cremas, tostado fino y notas minerales que le otorgan una tremenda complejidad que se va desgranando a medida que se airea en copa.

Su paladar es intenso y elegante, destacan sus taninos maduros junto a su amplitud y redondez dejando un largo y agradable recuerdo.



### MARIDAJE

La compañía perfecta para carnes, legumbres, pastas y quesos semi curados. quesos muy curados y setas de temporada.



90 PUNTOS

JAMES SUCKLING.COM



Medalla de Bronce

International Wine & Spirit  
Competición 2018

Añada 2014



Medalla de Plata

International Wine  
Challenge, 2018

Añada 2014



Gold Medal

AWC Vienna International  
Wine Challenge, 2018

2014 Vintage



Medalla de Oro

The Grand International  
Wine Awards 2018

Añada 2014

