

NOBLE Y ELEGANTE



VIÑEDOS

Viñedos Viejos situados en las faldas de la Sierra de Cantabria y vendimiados a mano.



VARIETADES

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 de roble americano (80%) y francés (20%). Mínimo de 24 meses de reposo en botella hasta su afinamiento.



NOTAS DE CATA

Sugerente color rojo granate con ribetes rubí.

En nariz despliega aromas a fruta negra madura y regaliz, perfectamente equilibrados con las notas tostadas, especiadas y balsámicas que proceden de su estancia en bodega y le dotan de una gran complejidad.

En boca, su tanino amable hace que se muestre redondo y aterciopelado con unos matices tostados al final que le otorgan un agradable recuerdo.



MARIDAJE

Magnífica elección para realzar platos de caza, asados, estofados, quesos muy curados y setas de temporada.



Medalla de Plata
Mundial de Tempranillos
2017
Añada 2013



Medalla de Bronce
International Challenge
2018
Añada 2013



Tim Atkin
Master of Wine, 2018
Añada 2013



Medalla de Oro
Concurso
Mundial de Bruselas, 2018
Añada 2013



Medalla de Plata
AWC Vienna International
Wine Challenge, 2018
Añada 2013

