

EQUILIBRADO Y REDONDO



VIÑEDOS

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



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. 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
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 2019
Añada 2016



Medalla de Oro
Mundial de Tempranillo
Bruxelas, 2019
Añada 2017