

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



NOTAS DE CATA

Sugere 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 barrica 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.



Tim Atkin
Master of Wine
Añada 2013

90
PUNTOS



Guía Peñín
Añada 2013

91
PUNTOS



James Suckling
Añada 2014

90
PUNTOS



Guía Peñín
Añada 2014



Medalla de Oro
Concours Mondial
Bruxelles
Añada 2014



Medalla de Oro
The Grand International
Wine Awards
Añada 2015



Medalla de Oro
AWC Vienna International
Wine Challenge
Añada 2015



Medalla de Oro
Berliner International
Wine Competition
Añada 2015