



Línea Alimentación. Roble

Graduación: 14°

Variedad: 100% Tempranillo. (Excepcional-adaptación. Seno peciolar cerrado, envés arañoso-velludo. Racimos compactos de doble hombro y tamaño medio. Vinos de fuerte coloración violácea, destacan aromas a mora que se conjuntan con frutos negros del bosque. Tanino estructurado a dulce en sobremaduración, acidez media.

Barrica: 6 meses.

Botella: 6 meses.

Año: 2014

Elaboración: Clásica con despalillado.

Fermentación: depósitos de acero Inox de ,15000 kg, 20000 Kg y 25000 Kg aprox a 29°C/30°C.

Maceraciones: Remontados y bazuqueados diarios.

Envejecimiento: Una vez trasegado, con la fermentación malo-láctica terminada y filtrado, se inicia el embotellado.

Embotellado: Agosto. Producción: 250000 Botellas.

Ácido malico: 0,12 g/l.

Corcho: Colmatado

Visual: Color rojo intenso, limpio y brillante, con tonos violáceos en el ribete de la copa.

Nariz: Aromas de mora y frambuesa, la madera no esconde el potencial aromático ni su carácter frutal.

Boca: La presencia de la fruta llena el paladar, Los taninos de la madera perfectamente fundidos.