FINCAS DE azabache



ELABORACIÓN: La recolección de la uva se realiza entre la segunda quincena del mes de Septiembre, y la primera del mes de Octubre, cuando la uva ha alcanzado el punto óptimo de maduración fenólica. Para la elaboración de este vino, se realiza una selección de uvas, procedentes de las parcelas con la mejor calidad. Fermentación realizada en depósitos de Ac. Inox. a temperatura controlada entre 25-28ºC. maceración con los hollejos mas de 20 días, para la conseguir extraer de todo el potencial de estas variedades.

MADERA: Veinticuatro meses en Barrica de roble americano y francés.
BOTELLA: Treinta y seis meses de botella.
COLOR: Rojo-teja brillante, con ribetes anaranjados.
AROMA: Aroma complejo y elegante principalmente aromas de crianza en madera, cueros, torrefacto, vainilla y chocolate (cacao).
GUSTO: Es amplio y sabroso, con paso de boca agradable y equilibrado, con muy buena evolución del vino en su crianza en barrica y botella.
RETROGUSTO: Sabroso y persistente, destacan aromas de maderas balsámicas, cueros y vainillas.

RECOMENDACIÓN GASTRONÓMICA: Todo tipo de caza, carnes rojas y quesos curados.

70% Tempranillo
20% Garnacha
10% Graciano

17 ºC

24 meses

36 meses

CAJA 6 BOTELLAS	
CÓDIGO BOTELLA	8423513001838
CÓDIGO CAJA	8423513002477
PESO	8,2 kg.
CAJAS POR PALET	88
CAPAS POR PALET	4
CAJAS POR CAPA	22
PESO EUROPALET	746 kg.