



Este vino está elaborado con una selección especial de viñas viejas situadas en la sierra de Yerga de la variedad Garnacha. Hemos querido dar a conocer todo el potencial que tiene esta variedad, unida a nuestro terroir.

La recolección de la uva se realiza en la primera quincena del mes de Octubre, cuando la uva ha alcanzado el punto óptimo de maduración fenólica. La fermentación alcohólica, se realiza en depósitos de Ac. Inox. a temperatura controlada entre 26-28°C. con control automático de remontados, de esta forma conseguimos más uniformidad durante la fermentación y una extracción de compuestos aromáticos y de color, mucho más suave y completa.

Tras doce meses en Barrica de roble francés y americano lo primero que choca es su color rojo púrpura de alta intensidad, con unos reflejos muy brillantes e irisaciones rubí. En nariz resaltan aromas a mermelada de fruta roja, melón y un toque cítrico de mandarina muy concentrados e intensos, en equilibrio con suaves toques balsámicos a toffe y tostados aportados por la barrica. En boca es muy concentrado en sabores de fruta roja madura en confitura, tiene una entrada muy sabrosa, con taninos maduros y dulces que le aportan suavidad y volumen.

El final es muy largo, goloso y glicérico, pese a su gran concentración y su alto grado alcohólico, es un vino muy fino y con un buen equilibrio.

Va muy bien con solomillos, carnes rojas, chuletones, caracoles y todo tipo de quesos.



CAJA 6 BOTELLAS	
CÓDIGO BOTELLA	8423513004518
CÓDIGO CAJA	
PESO	8,96 kg.
CAJAS POR PALET	72
CAPAS POR PALET	6
CAJAS POR CAPA	12
PESO EUROPALET	665 kg.