



ELABORACIÓN: La recolección de la uva se realiza en el mes de septiembre, 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 25-28°C. Control automático de remontados para la extracción de compuestos aromáticos y de color.

COLOR: Rojo granate brillante, de capa media alta con ribetes rubí.

AROMA: Confitura de frutos rojos y negros (mora, fresa, frambuesa), muy bien integrados con notas balsámicas, vainillas y torrefactos aportados por la madera.

GUSTO: En boca se muestra sabroso, con buena estructura y bien equilibrado. Sobresalen sabores de fruta roja en confitura y mermelada, con notas tostadas a crema de café con leche y cacao.

RETROGUSTO: Equilibrado, con mucho volumen y un final largo. Recuerdos de fruta roja madura y taninos muy finos y agradables.

RECOMENDACIÓN GASTRONÓMICA: Carnes rojas, caza y quesos curados.



Tempranillo
Garnacha
Mazuelo



17°C



12
meses



6
meses

CAJA 6 BOTELLAS

CÓDIGO BOTELLA

8423513000275

CÓDIGO CAJA

28423513001153

PESO

7,5 kg.

CAJAS POR PALET

125

CAPAS POR PALET

5

CAJAS POR CAPA

25

PESO EUROPALET

962 kg.