



ELABORACIÓN: Se realiza a partir de uvas cultivadas en agricultura ecológica, recogidas durante el mes de Septiembre. 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.

MADERA: Doce meses en Barrica de roble americano y francés.

BOTELLA: Seis meses de botella.

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

AROMA: Buena intensidad aromática con predominio de frutos rojos sobre notas de crianza; tostados, especiados y balsámicos de la madera.

GUSTO: En boca es sabroso y complejo, con buena estructura, sensaciones de equilibrio entre fruta y madera bien integradas.

RETROGUSTO: Final largo con predominio de fruta madura muy agradable.

RECOMENDACIÓN GASTRONÓMICA: Carnes rojas, caza y quesos curados.



60% Tempranillo
30% Garnacha
10% Graciano



17°C



12
meses



6
meses

CAJA 12 BOTELLAS

CÓDIGO BOTELLA

8423513001743

CÓDIGO CAJA

48423513001744

PESO

15 kg.

CAJAS POR PALET

60

CAPAS POR PALET

5

CAJAS POR CAPA

12

PESO EUROPALET

923 kg.