







Tempranillo 100%



ELABORACIÓN

Es el primero de los viñedos en recogerse, durante las primeras semanas de septiembre de forma manual y durante la noche, para favorecer la estabilidad de la uva a bajas temperaturas.



CRIANZA

Sólo 12 horas de maceración a baja temperatura, "sangrado" posterior para realizar una fermentación alcohólica exclusivamente del mosto, sin hollejo.



NOTA DE CATA

De color rosa fresa, atractivo, limpio y muy brillante. En nariz, es un vino amplio, de marcada frescura y de matices frutales. Ligeramente picante, una corteza de naranja con arreglos florales. Frutos rojos como la grosella, la frambuesa y fresa, recoge un almizcle de hierbas que le aporta aún más complejidad. En boca, los sabores a jugosos frutos rojos son impresionantemente puros. Las flores y las cualidades de cáscara de naranja ganando fuerza en el gusto final. Goloso pero con acabado limpio y rápido, con persistencia de anís y fruta roja, preserva los sabores con un largo final.

