



Elaboración
Viñedos calizos, vendimia manual, selección de racimo. 95% tempranillo, 5% merlot. 12 meses en barrica francesa. 30 días de maceración.

Winemaking
Limestone soil, manual harvest, cluster selection, 95% tempranillo, 5% merlot, 12 months in french oak barrels, 30 days of soaking and alcoholic fermentation.

Servicio
Tiempo de apertura: 25 min.
Temperatura: 17 °C.

Serving temperature
Breathing time: 25 min.
Temperature: 17 °C.



de **912**
altitud

Tierra caliza
Limestone soil

C R I A N Z A

Notas de cata

Capa media-alta, color rojo guinda lágrima bien definida, limpio y brillante aromas varietales con recuerdos a frutas rojas y moras bien maduras. Piedra caliza húmeda que desaparecerá pronto para dar paso al cedro, tabaco pastelería, horno de pan, tostados muy finos entrada sutil, glicérica, sensaciones lácticas y marcada acidez. Gran acidez mora negra y tofes.

Tasting notes

Cherry red, medium to very deep. Clean and bright very complex, medium intensity lingering notes of red berry fruits and ripe blackberries. We also find touches of cedar, tobacco and some hints of pastry, toasted very subtle. Subtlety and balance between varietal and oak hints sweet entry, the french oak tannins brought great elegance. Balanced acidity brings the wine alive. Lingering back mulberries and toffees come through again.