

Elaboración
Viñedos arcillo-calizos, vendimia manual, selección de racimo, 100% tempranillo, 9 meses en barrica americana, 25 días de maceración.

Winemaking
Clay and limestone soil, manual harvest, cluster selection, 100% tempranillo, 9 months in american oak barrels, 25 day of soaking and alcoholic fermentation.

Servicio

Tiempo de apertura: 15 min.
Temperatura: 16 °C.

Serving temperature

Breathing time: 15 min.
Temperature: 16 °C.

de **912**
altitud

Tierra arcillosa
Clay soil



Notas de cata

Rojo púrpura, intensidad media. Matices vivos. Muy limpio y brillante, predominio de frutas rojas, fresas, frambuesas... después aparecen los recuerdos a tostados, vainilla, coco, lácticos, canela... entrada untuosa, su acidez nos aporta un vino vivo y fresco, cerezas y mora negra, pastelerías taninos dulces, equilibrio y persistencia vainilla y chocolate.

Tasting notes

Purple red, very deep. elegant rim garnet tones. Clean and bright ripe red fruits predominate (raspberry, strawberry). Hints of black fruit, cedar, vanilla. Spices and cinnamon then come through unctuous entry, the subsequent emergence of the acidity brings the wine freshness. Cherry and black mulberry. Hints of pastry sweet tannins. Vanilla and chocolates balanced and lingering.