

COLECCIÓN TEMPRANILLOS

TEMPRANILLO



Tempranillo.



Uvas de alta calidad seleccionadas en los viñedos de nuestra propiedad, buscando un mayor número de racimos de uva más pequeños. Densidad de plantación muy alta y porta injertos de bajo vigor.



Hecho de uvas cuidadosamente despalilladas. La primera fase de la fermentación alcohólica se lleva a cabo para extraer el carácter de la fruta transportada en las pieles de la uva. Fermentación alcohólica de ocho días, seguida por cuatro días de maceración en contacto con las pieles. La temperatura máxima alcanzada fue de 27°C. Nueve meses de crianza en barricas de roble americano.



Color rojo oscuro con reflejos violáceos.



Intenso bouquet de frutos rojos, donde las notas de toffee y eucalipto del barril envejecido se ven claramente, mezclándose con fruta madura fresca y aromas de regaliz.



Ataque sutil en el paladar que se desarrolla en una sensación en boca potente y elegante, que muestra una amplia gama de sabores tostados y picantes de gran frescura. Los taninos carnosos completan un vino suave y equilibrado de gran longitud, invitándonos a disfrutar el sabor con calma.