

## VIÑEDO

- Variedad: 100% Tinto Fino
- Viñedo: Carralacueva
- Calificación de la añada: Muy Buena

## ELABORACIÓN

- Maceración: 3 días pre-fermentativa + 15 días post-fermentativa
- Fermentación alcohólica: En depósito de acero inox. 25 °C
- Fermentación maloláctica: En depósito de acero Inox. 18 °C.
- Crianza: 13 meses en barricas de roble francés
- Fecha de embotellado: Marzo de 2010

## DATOS GENERALES

- Grado: 13% Vol
- Acidez Total: 5,50g/L
- pH: 3,73

## DATOS TÉCNICOS

- Producción: 40.000 botellas
- Botella: Bordelesa Negra de 750 ml.
- Tapón: Natural de 49\*24
- Cápsula: Complejo Gris de 29\*60
- Cajas: Cartón tumbada de 6 botellas

**NOTA DE CATA:** Presenta un profundo picota intenso. Destacados tonos violáceos en capa fina que denotan aún matices de juventud. Sobre una intensa capa frutal sus aromas ensamblan perfectamente con los matices de maderas nobles.

En boca resulta carnoso, estructurado, redondo. Su paso en boca es aterciopelado, pleno de sabores. Amplia persistencia y potente retronasal

**RECOMENDACIONES:** Consumir a una temperatura de entre 16 y 18 °C

