



4 Meses en Barrica

demostracion de fruta...



Este vino ha sido elaborado “exclusivamente” con uvas recogidas en nuestros propios Viñedos de la Familia, de la variedad 100% Tempranillo y elaborado en nuestras instalaciones.

La vendimia comenzó la primera semana de Octubre. La uva ha llegado a la bodega muy sana con unos excelentes parámetros de color y madurez.

Las uvas para elaborar este vino, se recogen en nuestro Viñedo de Fuentenarro, de 23 años de antigüedad, de la variedad Tempranillo, a una altura de 804 metros, sobre un suelo Arcilloso-Fuerte, que conserva la humedad en la tierra, incluso en épocas secas de extremo calor.

En bodega se reciben las uvas recogidas en nuestros viñedos y procede a la fermentación de forma natural y temperatura controlada. Finalizada la fermentación el vino se traslada por gravedad a la Bodega Subterránea, donde descansa durante 4 Meses en Barricas de Roble Americano Quercus Petrae. Cumplido su tiempo en barrica, procedemos a la homogenización de la partida y hacemos una filtración suave para eliminar los posibles sedimentos naturales del vino, para posteriormente proceder al embotellado, por gravedad, para mantener intactas las cualidades del vino.



ASPECTO VISUAL Bonito color granate picota de capa alta, con reflejos violáceos y lagrima ligeramente tintada.

AROMAS EN NARIZ De buena intensidad, donde predominan los aromas a fruta roja y negra, arándanos, grosellas,, melocotón maduro, trufa, granos de café, sobre un fondo de vainilla en rama.

SENSACIONES EN BOCA Es un vino amplio y envolvente, sobresaliendo la fruta en boca, con un tanino amplio y dulce en boca, que hace un vino redondo y lleno de matices. Post-gusto largo y agradable

MARIDAJE Carnes Rojas, Todo tipo de Caza, Guisos de Carne, Embutidos Curados, Pescados, Quesos de Oveja.

