

# Crianza, 12 meses en barrica

## elegante y delicado...



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

La recogida de la uva se hizo la 2ª semana de Octubre, del Viñedo de San Pedro con 35 años de antigüedad. La uva es muy pequeña, perfecta para elaborar vinos de calidad.

Este viñedo produce uvas de la variedad Tempranillo de alta calidad, ya que está protegido por pinares, que le protegen de las fuertes heladas, creando un microclima perfecto para el viñedo. Se sitúa a una altura de 825 metros, sobre un suelo arcilloso fuerte.

Se trasladan las uvas a la bodega, donde hacemos una maceración larga en sus propios hollejos, con varios remontados manuales diarios, para después empezar la fermentación controlada a 25°C.

Cuando el proceso de fermentación ha finalizado, se traslada por gravedad el vino a la Bodega Subterránea, donde permanece en Barricas de Americano y Francés durante 12 Meses.

El siguiente paso es homogeneizar el vino, y proceder al embotellado por gravedad, con lo que mantiene intactas su cualidades, y lo guardamos en el botellero de la bodega subterránea durante al menos un año, para su periodo de crianza en botella.



**ASPECTO VISUAL** Color granate picota intenso, de capa alta, con ribete color cereza, de elegante y fina lagrima

**AROMAS EN NARIZ** Muy buena intensidad aromática, buena paleta olfativa, donde se acredita todo fruta, fruta negra muy fresca, se muestra muy floral, recuerdos a rosas rojas, retama, tomillo y romero. Es un vino cambiante y caprichoso donde nos muestra pan de higo, mandarina clementina, galleta integral y oliva negra. Fondo mineral acompañados de vainilla en rama.

**SENSACIONES EN BOCA** Se muestra con un amplio volumen, inmensa fruta, presenta buena acidez, aportando al vino frescura y elegancia. Taninos pulidos y sabrosos, que le dan al vino una excelente y estructura, muy equilibrados y con carácter del terruño.

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

