



## CRIANZA 12 MOIS EN BARRIQUE

### *Données techniques*

<i>EMPLACEMENT</i>	<i>Vignobles à La Horra. Propriété familiale</i>
<i>ALTITUDE</i>	<i>822 mètres d'altitude</i>
<i>SOL</i>	<i>Argil et Calcaire.</i>
<i>VARIÉTÉ</i>	<i>100% Tempranillo</i>
<i>CLIMAT</i>	<i>Continental</i>
<i>ÂGE</i>	<i>40 ans. Biodynamique et durable</i>
<i>SOUCHE</i>	<i>De 1,50 à 2,00 kg / pieds</i>
<i>CULTURE</i>	<i>Naturel, sans engrais minéraux, sans herbicides</i>
<i>OENOLOGUE</i>	<i>Juan Ayuso Arenillas</i>
<i>VIELLISSEMENT</i>	<i>12 mois en fût de chêne.</i>
<i>BARIL</i>	<i>70% de chêne américain et 30% de chêne français.</i>
<i>LIÉGE</i>	<i>Extra Naturel 49 mm</i>
<i>PRODUCTION</i>	<i>20.000 bouteilles 750 ml / an.</i>
<i>CONTENANTS</i>	<i>Boîtes de 6 et 12 bouteilles de 750 ml</i>

### *Analyse sensorielle*

*Couleur cerise impressionnante, avec une belle garniture de grenat, très intense.*

*Le nez est très puissant et complexe, des arômes intenses et nets de fruits noirs, de pain grillé, de cacao, de café et de caramel au beurre, avec un agréable pain grillé intégré au vin, des notes épicées, de cannelle, de noix de muscade...*

*La bouche est douce et fruitée, avec une structure et un corps parfaits, des tanins fins et des boisés aromatiques, avec une finale longue et complexe.*