



ROBLE

4 MOIS EN BARRIQUE

Données techniques

<i>EMPLACEMENT</i>	<i>Vignobles à La Horra. Propriété familiale</i>
<i>ALTITUDE</i>	<i>810 mètres d'altitude</i>
<i>SOL</i>	<i>Argile.</i>
<i>VARIÉTÉ</i>	<i>100% Tempranillo</i>
<i>CLIMAT</i>	<i>Continental</i>
<i>ÂGE</i>	<i>25 ans. Biodynamique et durable</i>
<i>SOUCHE</i>	<i>2,50 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>4 mois en fût de chêne.</i>
<i>BARIL</i>	<i>100% chêne américain.</i>
<i>LIÉGE</i>	<i>Diam3 de 44 mm</i>
<i>PRODUCTION</i>	<i>100 000 bouteilles 750 ml / an.</i>
<i>CONTENANTS</i>	<i>Boîtes de 6 et 12 bouteilles de 750 ml</i>

Analyse sensorielle

Couleur cerise, avec une jolie bordure pourpre, très brillante.

Le nez est très puissant et complexe, arômes intenses de fruits rouges frais et des sensations propres, légèrement grillées et minérales

La bouche est douce, fruitée et fraîche, avec des tanins fins et bien intégrée au vin, avec une finale longue et persistante.