



CRIANZA 12 MESES EN BARRICA

Datos Técnicos

<i>LOCALIZACIÓN</i>	<i>Viñedos en La Horra. Propiedad de la Familia</i>
<i>ALTITUD</i>	<i>822 Metros sobre el nivel del mar.</i>
<i>SUELO</i>	<i>Arcilloso y Calcáreo.</i>
<i>VARIEDAD</i>	<i>100% Tempranillo</i>
<i>CLIMA</i>	<i>Continental</i>
<i>EDAD</i>	<i>40 Años.</i>
<i>RENDIMIENTO</i>	<i>De 1,50 a 2,00 Kg/Cepa.</i>
<i>CULTIVO</i>	<i>Natural, Sin Abonos Minerales, Sin Herbicidas</i>
<i>ENOLOGO</i>	<i>Juan Ayuso Arenillas</i>
<i>CRIANZA</i>	<i>Durante 12 Meses en Barrica de Roble.</i>
<i>BARRICA</i>	<i>70% Roble Americano y 30% Roble Francés.</i>
<i>CORCHO</i>	<i>Natural Extra de 49 mm</i>
<i>PRODUCCIÓN</i>	<i>20.000 Botellas 750 ml/Año.</i>
<i>ENVASES</i>	<i>Cajas Vertical de 6 y 12 Botellas de 750 ml.</i>

Análisis Sensorial

Impresionante color cereza, con bonitos ribetes granates, muy intensos.

La nariz es muy potente y complejo, aromas intensos y limpios aromas a fruta negra, tostados, cacao, café y toffe, con y agradables tostados integrados en el vino, tonos especiados, canela, nuez moscada...

En boca se presenta goloso y frutal, con una perfecta estructura y cuerpo, de tanino fino y acompañado de maderas aromáticas, con final largo y complejo.