

## ESENZIAS BY FUENTENARRO HAUTE EXPRESSION

### *Données techniques*

EMPLACEMENT	Vignobles à La Horra. Propriété familiale
ALTITUDE	840 mètres d'altitude
SOL	Argile et Pierreux
VARIÉTÉ	100% Tempranillo
CLIMAT	Continental
ÂGE	90 ans. Biodynamique et durable
SOUCHE	De 0,50 kg à 1,00 kg / pieds
CULTURE	Naturel, sans engrais minéraux, sans herbicides
OENOLOGUE	Juan Ayuso Arenillas
VIELLISSEMENT	18 mois et fût Bad Lactic Neu.
BARIL	100% chêne français neuf
LIÉGE	Naturel Fleur 49 mm
PRODUCTION	2 911 bouteilles de 750 ml / an. Bouteilles numérotées
CONTENANTS	Boîtes de 6 bouteilles de 750 ml

### *Analyse sensorielle*

*Il est présenté avec une merveilleuse couleur cerise, avec une bordure grenat.*

*Le nez qui nous montre est très puissant et complexe, souligne la maturité du raisin avec des arômes fruités intenses et nets avec des arômes de café et de caramel bien définis, avec du bois parfaitement intégré au vin, un fond minéral et des nuances épicées de cannelle et de vanille ), il est complété par des sensations d'herbes aromatiques telles que le thym ou le genièvre.*

*En bouche, il est élégant, savoureux et fruité, avec une structure magnifique, avec des tanins fins et doux, amical, expressif rappelant à tout moment un fruit énorme qui a, cacao, café en grains de chocolat, large et persistant, en bref, un vin qui a le goût Ce qui sent.*

*RECOMMANDATION ALIMENTAIRE: viande rouge, ragoûts, saucisses ou fromages*

