

# PEREZ ESTEBAN BY FUENTENARRO

## Datos Técnicos

<i>LOCALIZACIÓN</i>	<i>Viñedos en La Horra. Propiedad de la Familia</i>
<i>ALTITUD</i>	<i>920 Metros sobre el nivel del mar.</i>
<i>SUELO</i>	<i>Arcilloso y Pedregoso</i>
<i>VARIEDAD</i>	<i>100% Tempranillo</i>
<i>CLIMA</i>	<i>Continental</i>
<i>EDAD</i>	<i>100 Años de Antigüedad</i>
<i>RENDIMIENTO</i>	<i>0,50 Kg/Cepa.</i>
<i>CULTIVO</i>	<i>Natural, Sin Abonos Minerales, Sin Herbicidas,</i>
<i>ENOLOGO</i>	<i>Juan Ayuso Arenillas</i>
<i>MANOLACTICA</i>	<i>En barricas nuevas de Roble Frances</i>
<i>CRIANZA</i>	<i>Mínimo 16 Meses en Barricas de Roble Frances.</i>
<i>CORCHO</i>	<i>Corcho Natural Extra</i>
<i>PRODUCCIÓN</i>	<i>1.200 Botellas 750 ml/Año. Botellas Numeradas</i>
<i>ENVASES</i>	<i>Cajas Horizontal de 6 Botellas Cajas de Madera de 3 Botellas</i>

## Análisis Sensorial

*Color cereza picota, con brillantes ribetes granates*

*La nariz es muy potente y compleja, donde predominan intensos aromas frutales, con un fondo mineral, maderas nobles y muy expresivo*

*En boca se presenta sabroso y estructurado, intensa fruta, de tanino fino y elegante perfectamente integrado, de final largo y persistente.*

