



# PEREZ ESTEBAN BY FUENTENARRO

## Données Techniques

<i>LOCALISATION</i>	<i>Vignobles à La Horra. Propriété familiale</i>
<i>ALTITUDE</i>	<i>920 mètres d'altitude.</i>
<i>SOL</i>	<i>Argileux et caillouteux</i>
<i>VARIÉTÉ</i>	<i>100% Tempranillo</i>
<i>CLIMAT</i>	<i>Continental</i>
<i>ÂGE</i>	<i>100 ans</i>
<i>RENDEMENT</i>	<i>0,50 kg/souche.</i>
<i>AGRICULTURE</i>	<i>Naturelle, sans engrais minéraux, sans herbicides</i>
<i>VIGNERON</i>	<i>Juan Ayuso Arenillas</i>
<i>MANOLACTICA</i>	<i>En barriques neuves de chêne français</i>
<i>CRIANZA</i>	<i>Minimum 16 mois en fûts de chêne français..</i>
<i>CORK</i>	<i>Cork extra naturel</i>
<i>PRODUCTION</i>	<i>1.200 bouteilles de 750 ml/an. Bouteilles numérotées</i>
<i>CONDITIONNEMENT</i>	<i>Cartons horizontaux de 6 bouteilles Coffrets en bois pour 3 bouteilles</i>

## Analyse Sensorielle

*Couleur rouge cerise, aux bords grenat brillant*

*Le nez est très puissant et complexe, où prédominent des arômes fruités intenses, avec un fond minéral, des bois nobles et très expressif.*

*En bouche, il est savoureux et structuré, avec un fruit intense, des tanins fins et élégants parfaitement intégrés et une finale longue et persistante.*