



BARRICA

MESES DE CRIANZA

EN BARRICA: 5 meses

VARIETADES DE UVA

TEMPRANILLO: 100%

NOTAS DE CATA

Elaboración: Este vino procede de la parte alta de las fincas Rosedal y La Dehesa, Carremolinos, Zumbrin, Carranguix, La Calva y Los Valdillanes. El viñedo ronda los 20 y 35 años y nace en suelos pobres de arenas y arcillas, incluso encontramos terreno cascajoso. Se vendimia a mano. Ya en depósito, la fermentación se realiza de forma natural, con levadura autóctona para preservar el carácter de nuestra tierra. Tiene una crianza de 5 meses en barricas nuevas de roble americano.

Notas de cata: De color cereza, su ribete púrpura es limpio y brillante. Posee una nariz fresca y expresiva que aporta notas de especias dulces y bayas rojas. Ya en boca se presenta con tanino dulce y sutiles tostados aportados por las barricas. Además, tiene un final largo y persistente.

Maridaje: El paso en barrica de este vino hace que sea perfecto para embutidos de la tierra, ahumados, y verduras a la plancha.