



Crianza 2004.

Variedades.

Tempranillo 70%, Garnacha 20%, Mazuelo y Graciano 10%.

Suelo.

Arcillo-calcáreo y aluvial.

Elaboración.

6 meses en cubas de roble americano y 24 meses en barricas de 225 litros de roble americano y francés.

Finalmente 12 meses en botella antes de salir al mercado.

Después de la fermentación permanece entre 2 y 3 semanas de maceración. Una vez terminada la crianza en roble se clarifica con clara de huevo fresco antes de embotellarlo.

Cata.

Su vestido es intenso y expresivo en colores rojo-purpúreo.

En nariz, predominan las notas frutales, envueltas en otras notas de una noble madera que no enmascara sus

caracteres primarios. En boca, buena estructura, pulida expresión tánica y un marcado equilibrio

alcohol-Acidez-Cuerpo. Vino amplio, carnoso y expresivo.