



Crianza 2006.

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.

Poderoso, intenso, muy vivo, con ansias de agradar desde el principio. Mezclas casi perfectas entre aromas de frutos rojos y torrefactos en la nariz, la fruta cobra protagonismo en boca hasta completar un conjunto equilibrado, amplio.