



## *Selección Especial 2005.*

### **Variedades**

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

### **Suelo**

*Arcillo-Calcáreo y aluvial.*

### **Elaboración**

*6 meses en cubas de roble americano y 30 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 en maceración. Una vez terminada la crianza en roble se clarifica con albúmina antes de embotellarlo.*

### **Cata**

*9`Y UbVjUXYgXYi b`df]bVd]cžgi [ YfYbhYg`Ufca Ug`hcg`LUXcg`  
ei Y`UVUb`XYi bUg`a UXYfUg`YYj UbhYgžUWa dUk UXUg`XY`  
Zi hcgžfc`cg`mbYj fcgžfYVcgUbhYg`XYa UXi fYnimZ]bi fU`9b`  
VcW`Ygi b j ]bc `W]XcžXYbgcžUa d`]c`ei YfYVcgU`d`Yb]li X`*