



### Variedades

70% Tempranillo y 30% Graciano.

### Geología y suelo

Arcillo-calcáreo y aluvial.

### Elaboración

La fermentación se produce siempre de forma natural y espontánea. La uva fermentará siempre en depósitos de madera, de pequeña capacidad, sin control de temperatura con levaduras indígenas. La maceración es variable pero puede prolongarse hasta dos o tres semanas. Crianza durante 18 meses en barricas nuevas de roble francés. Tras la crianza se realiza una ligera clarificación con clara de huevo fresco.

---

### Cata

Rojo picota muy intenso, seno cerrado, prácticamente opaco con tonos púrpura. Aspecto juvenil, muy poco evolucionado.

Sensaciones de concentración y de profundidad, con muchos matices que se expresarán con la crianza en botella, que se potenciará con el paso de los años.

Dominan sensaciones frutales, con recuerdos de frutas rojas y pequeños frutos silvestres bien madurados (zarzamora, grosella, fresas silvestres), notas florales (pétalos de violeta) y minerales (grafito, hierro). Apuntes especiados de crianza, canela y pimienta negra. Con la madera muy integrada que denota una alta calidad de la selección de esta.

Poderosa estructura en la boca, con un cuerpo y taninos firmes de gran elegancia y calidad, espléndida acidez. Da sensación de solidez sin fisuras y sin puntas agresivas, macizo, con un gran equilibrio que proporciona sensación de frescura. Sabroso y lleno, con amplios y complejos recuerdos de fruta, minerales y especias en los aromas de boca. Reproduce las sensaciones de la nariz, pero tal vez todavía más definidas y nítidas. Un postgusto largo, amplio y elegante.

---