

## Aro 2019

---

### Variedades

Tempranillo y 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

Color rojizo, con tonos violetas, de capa alta y muy intenso en nariz, donde domina la madera bien integrada, -denotando la alta calidad de esta-, los lácteos, el clavo y la vainilla.

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

En boca nos encontramos un vino con una muy buena estructura y acidez, fresco y con un tanino presente y redondo. El final en boca es muy largo. Tiene potencial de guarda y un postgusto persistente, amplio y elegante.

