



Variedades

Tempranillo, Garnacha, Mazuelo (Carignan) y Graciano.

Geología y suelo

Suelo arcilloso-calcáreo de la era terciaria.

Elaboración

Fermentación con levadura indígena en depósitos de roble. Crianza durante 24 meses en barricas, fabricadas en nuestra tonelería, de roble francés 75% y americano 25%. Previo al embotellado se realiza una clarificación con clara de huevo fresco. Una vez en botella sufrirá un proceso de afinado durante 9 meses en nuestra bodega, como mínimo.

Cata

La cosecha de 2017 fue calificada oficialmente como "Muy buena" y destacó por el excelente estado sanitario de viñedos y uvas hasta el final de la vendimia.

Este Crianza muestra un atractivo color rojo rubí de capa media con destellos teja.

En nariz se revelan deliciosos aromas de frutas rojas y negras, como arándanos, ciruelas y frutos del bosque, junto con notas de regaliz y chocolate.

De cuerpo medio en paladar, el vino muestra un magnífico equilibrio con toques de granos de café tostado, fruta madura, taninos sedosos y un final prolongado.

Este Crianza puede disfrutarse ahora, pero también tiene suficiente estructura para permanecer en bodega durante varios años

Maridaje

Este vino acompañará de forma excelente a platos de carne, como la ternera, así como a los embutidos ibéricos y todo tipo de guisos.
