

Variedades

Garnacha 60%, Viura 30% y Tempranillo 10%.

Suelo

Arcillo-calcáreo y aluvial.

Elaboración

Tras 12 horas de maceración, el vino fermenta durante 15-20 días en depósitos pequeños de madera entre 16- 18°C. Durante 3 meses mantenemos y trabajamos las lías finas que engrandecerán y potenciarán sus virtudes organolépticas. Posteriormente estabilizamos en frío y se filtra y embotella.

Cata

Un vino que nos enamora la vista con tonos asalmonados, ligero y muy elegante en copa.

En nariz se presenta cautivador, nos trasmite una amalgama de aromas frutales muy elegantes con recuerdos de albaricoque, fresón y toques lácticos de yogurt de frambuesa.

En boca tenemos un vino con buena acidez, ligeros toques cítricos y un largo post gusto.

Maridaje con tartar de pescado, ceviches, ensaladas, pastas, arroces...

