

Variedades

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

Suelo

Mayoritariamente arcillo-calcáreo y aluvial, de la zona del alto Najerilla..

Elaboración

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

Cata

Bonito color rosa pálido, muy elegante en la copa.

En nariz lleno de matices frutales, muy intenso y complejo, con recuerdos a fruta de hueso tipo albaricoque y toques lácticos pastelería.

En boca tenemos un vino equilibrado con largo recorrido que combina perfectamente frescura y acidez.

Maridaje con pescados grasos, carne blanca, ensaladas, ceviches, pastas, arroces...

