

### Variedades

Tempranillo 75%, Mazuelo 15%, Graciano 10%.

### Suelo

Arcillo-calcáreo y aluvial.

### Elaboración

La fermentación se produce siempre de forma natural y espontánea. La uva fermentará siempre en depósitos de madera sin control de temperaturas con levaduras indígenas. La maceración es variable, pero puede prolongarse hasta 2 o 3 semanas. Crianza durante 18 meses en barricas nuevas de roble francés del departamento de Allier. Previo al embotellado se realiza una ligera clarificación con clara de huevo fresco.

### Cata

Encontramos un vino que se presenta con lagrimas densas que denotan un vino de gran elegancia. Ribe-tes de color púrpura que nos refleja su juventud.

En nariz tenemos aromas de fruta negra con buena madurez, aromas especiados de pimienta negra, sotobosque. Aparecen unas notas mentoladas, romero y algo de ahumados de su crianza en madera de roble de primera calidad, creando una armonía y equilibrio inigualable.

En boca expresa un tanino goloso, elegante con una acidez que nos equilibra el paladar. Aparecen notas de regaliz y la pimienta vuelve a estar presente. Un vino muy persistente, elegante, amable y franco.

### Maridaje

Este vino lo podemos maridar con carnes rojas de larga maduración, caza o en su defecto disfrutarlo por sí solo. A su vez recomendamos maridarlo con pescados blancos a la brasa.

