




Elaborado con uva **tempranillo** y uva **graciano** de viñedos seleccionados por edad (30-50 años) y ubicación.


	%
 <b>tempranillo</b>	95
<b>graciano</b>	5


 12-15 meses  
roble francés y americano


 24 meses mínimo

Alc. 14% Vol.

 16 °C

 rojo cereza brillante  
lágrima fina e intensa  
de caída lenta

 fruta madura, regaliz,  
vainilla y torrefactos

 equilibrado, sabroso, goloso  
retrogusto frutal

Despallado, estrujado y encubado.  
Fermenta durante 3 semanas a 26-28 °C  
Realiza el 80% de la fermentación  
maloláctica en depósito y el 20% en  
barrica. El vino se guarda al menos 1 año  
en barrica y 2 años en botella.