




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


	%
 tempranillo	95
graciano	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.