




Vitorino cumplió 'Ochenta'
el 14 de junio de 2014

Vendimia 2012

Viñedo de fincas viejas.

 **tempranillo**


20 meses


 nueva
roble francés y americano
trasiegos cada 4-6 meses


 6 meses mínimo

Alc. 14% Vol.

 16 °C

 cereza vivo, ribete granate

 fruta negra, madera fina
tostada, vainillas

 paso elegante y con nervio,
persistente y expresivo

La uva despalillada y estrujada fermenta 10 días a temperatura controlada. Durante la crianza en barrica se realizan trasiegos periódicos para forzar limpidez. No se clarifica ni filtra antes de embotellar.