

VIORE

Crianza



UVAS

100% Tempranillo, procedente de parcelas de edad superior a 40 años.

ELABORACION

Tiempo de maceración en fermentación: 18 días mínimo. Fermentación en depósitos de hormigón.

ENVEJECIMIENTO

Crianza de 12 meses en barricas de roble americano.

NOTAS DE CATA

Color picota intenso, con ribete amaratado. En nariz se presenta una compleja y armoniosa variedad aromática, que va de frutas rojas/negras maduras a vainilla, pasando por tabaco y cacao. En boca permanece elegante y con una finura densa y persistente. Vuelven los tostados en la retronasal y recuerdos a chocolate.