

DESCRIPCIÓN En su mayoría Tempranillo Riojano.

VENDIMIA Selección parcelaria que busca el punto óptimo de expresión varietal del tempranillo y potencia el buen hacer de los viticultores.

VINIFICACIÓN Fermentación controlada en depósitos de acero inoxidable junto a sus hollejos, para obtener la mayor expresividad de la variedad tempranillo. Crianza en barricas de Roble de, al menos, 12 meses.

ALÉRGENOS Contiene sulfitos.

NOTAS DE CATA Color rojo cereza de capa media. Expresivo en nariz, destacan los aromas vinculados a la tipicidad varietal de la Tempranillo, frutas frescas, fresa, cereza y tonos de regaliz, así como una delicada flor violeta, que ensamblan con ligeras notas especiadas y torrefactas procedentes de su estancia en la bodega. Su paso en boca es fresco, se llena de fruta que da una entrada dulce y amable, con un tanino fino y elegante, sutil, con intensidad, pero sin cansar el paladar.

