

DESCRIPCIÓN

Vino en su mayoría Tempranillo, afrutado, fresco y con un punto goloso en el que la presencia de barrica es sutil y está muy bien integrada con la fruta.

VENDIMIA

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

VINIFICACIÓN

Tras una selección zonal de los racimos, se hace una fermentación con temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable junto a sus hollejos, con el objetivo de obtener la mayor cantidad de aromas varietales. El terroir de la zona otorga tal estructura al vino que permite un paso por barrica de roble de, al menos, 12 meses sin enmascarar la tipicidad del Tempranillo.

ALÉRGENOS

Contiene sulfitos.

NOTAS DE CATA

De color rojo picota. Elegante e intenso en nariz, revela notas suaves a fresas y cereza licorosa que armoniza con los aromas procedentes de su paso por maderas de tostado medio, especias y vainilla. En boca, su paso es complejo, equilibrado y fresco, reflejando, en todo momento, la finura varietal del Tempranillo de Rioja Alta. Taninos suaves y golosos que invitan a una segunda, tercera copa.

