

DESCRIPCIÓN

Vino en su mayoría Tempranillo de la Rioja que ha dado forma a la biodiversidad de su paisaje natural y al patrimonio histórico y cultural del mundo del vino.

VENDIMIA

Se mide la evolución de la madurez de la uva, premiando su máxima expresión varietal y la acidez.

VINIFICACIÓN

Elaboración clásica, cuidando todos los detalles para expresar al máximo los matices del Tempranillo de Rioja Alta. Envejece un mínimo de 12 meses en barricas de roble con un tiempo mínimo de 6 meses en botella antes de su comercialización.

ALÉRGENOS

Contiene sulfitos.

NOTAS DE CATA

Nos encontramos con un vino de insinuante color rojo granate con ribetes rubí. En nariz despliegan los aromas a fruta negra madura y regaliz, perfectamente equilibrados con las notas tostadas, especiadas y balsámicas que proceden de su estancia en barrica y le dotan de una gran complejidad. En boca es expresivo, fresco y elegante. Con varias capas sensitivas, frutales, especiadas, con madera, complejo, que ofrece un paladar fino, con taninos moderados y paso jugoso. Un varietal puro que muestra la tipicidad de la uva y la elegancia de sus paisajes.

