

DESCRIPCIÓN Tempranillo Riojano.

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

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 Apto para Veganos . 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 barrica. 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.

