



VENDIMIA SELECCIONADA 2016

VIÑEDO: Uvas de la variedad Tempranillo 50% y Garnacha 50%, de viñas de más de 30 años, cultivadas en las dos laderas principales del valle del Ebro. El Tempranillo procede de la parte más alta de la falda de la Sierra Cantabria y la Garnacha de las faldas de la Sierra de la Demanda, en el Alto Najarilla.

RECOLECCIÓN: Manual en cajones de 200 Kg, selección de racimos en bodega.

ELABORACIÓN: 3 días de maceración prefermentativa en frío, realizando remontados diarios y lestage durante su fermentación a temperaturas controladas, en depósitos troncocónicos de acero inoxidable. Realizó la fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés, donde permaneció 5 meses.

SUELLO: Los viñedos de Tempranillo fueron plantados en suelos blanquecinos arcillo-calcáreos y los de Garnacha en suelos arcillo-ferrosos, de color rojizo.

NOTAS DE CATA: Vino de color rojocereza, capa media-alta. Muy atrac-tivo. En nariz destacan notas de uva fresca, frutos rojos, fresa ácida procedente de la Garnacha, muy fresco y frutal, tostados ligeros y agradables lácteos. Muy goloso. En boca es un vino muy ágil y con cierta corpulencia, pero muy fácil de beber, con tanino muy pulido y con buena acidez que lo hace refrescante. Muy redondo, goloso. Postgusto muy frutal.

ANALÍTICA:
Grado: 14.2%
Ph: 3.68
Az. red.: 1.2 g/l

Nº DE BOTELLAS: 35.000

