

## *Descripción*

---

*Variedades:* 80% Tempranillo, 15% Graciano y 5% Garnacha.

*Vendimia:* Mecánica en octubre.

*Vinificación:* Fermentación a temperatura controlada de 26°C y maceración larga.

*Crianza:* 12 meses en barricas de roble francés de segundo, tercer y cuarto año y 24 meses de crianza en botella.

*Climatología del 2013:* Añada marcada por una brotada temprana y una primavera fría que, junto con las lluvias de septiembre, retardaron la maduración de la uva.

## *Viticultura*

---

Uva procedente de los viñedos situados en Carcar, Azagra, Alfaro, San Adrián, Andosilla y Aldeanueva de Ebro. El suelo es arcillo-calcáreo con guijarros.

El sistema de conducción es en espaldera. El marco de plantación es de 2,80 x 1 metros y la edad media de las cepas es de 20-25 años.

Viticultura integrada con aporte de riego.

## *Analítica*

---

Grado alcohólico: 13.5% vol.

Acidez Total: 4.9 g/L

pH: 3.38

Acidez Volátil: 0.45 g/L

Sulfuroso Total: 85 mg/L

Azúcar Residual: 0.40 g/L

## *Nota de Cata*

---

Color rojo cereza y capa media. De aroma complejo con predominio de aromas de frutos rojos maduros: fresa silvestre y frambuesa. También aparecen notas de vainilla y ahumados. En boca es elegante, de cuerpo medio, suave en su recorrido con unos taninos redondos y un largo post-gusto.



*Formato*

750 mL



*Caja*

6 bot.