

## *Descripció*

---

*Varietats:* 80% Tempranillo, 15% Graciano i 5% Garnatxa.

*Verema:* Mecànica a l'octubre.

*Vinificació:* Fermentació a temperatura controlada de 26°C i maceració llarga.

*Criança:* 12 mesos en bariques de roure francès de segon, tercer i quart any i 24 mesos de criança en ampolla.

*Climatologia del 2013:* Anyada marcada per una brotada matinera i una primavera freda que, junt amb les pluges de setembre, van endarrerir la maduració del raïm.

## *Viticultura*

---

Raïm procedent de les vinyes situades a Carcar, Azagra, Alfaro, San Adrián, Andosilla y Aldeanueva de Ebro. El sòl és argilo-calcari amb còdols.

El sistema de conducció és en espatllera. El marc de plantació és de 2,80 x 1 metre i l'edat mitja dels ceps és de 20-25 anys. Viticultura integrada amb aportació de rec.

## *Analítica*

---

Grau alcohòlic: 13.5% vol.

Acidesa Total: 4.9 g/L

pH: 3.38

Acidesa Volàtil: 0.45 g/L

Sulfurós Total: 85 mg/L

Sucres Residuals: 0.40 g/L

## *Nota de Tast*

---

Color vermell Cirera i capa mitja. D'aroma complex amb predomini d'aromes de fruites vermelles madures: maduixes silvestres i gerds. També apareixen notes de vainilla i fumats. En boca és elegant, de cos mig, suau en el seu recorregut amb uns tanins rodons i un llarg post-gust.



*Format*

750 mL



*Caixa*

6 amp.