



Crianza

DATOS BÁSICOS:

- **Cultivo:** Conducción en vaso. Edad media del viñedo: 50-70 años.
- **Producción:** 80.000 botellas.
- **Variedad:** 100% Tempranillo.

INFORMACIÓN TÉCNICA:

- **Graduación:** 14,20 % Vol. **Acidez Total:** 4,90 g/l (Ácido tartárico).
- **Fermentación Alcohólica:** Temperatura controlada sin pasar de 27°C con remontados manuales diarios y maceración respetuosa con la variedad.

Duración aproximada 6-10 días.

- **Fermentación Maloláctica:** En depósito de acero inoxidable, se busca inmediatamente después de la fermentación alcohólica de forma natural. Dirigida mediante control de temperaturas: 20-25° C durante 10-15 días.
- **Permanencia en barrica:** 32 meses de los cuales 22 en barrica semi-nueva americana y 10 en nueva de roble francés.
- **Estabilización y Filtración:** para respetar su calidad, no se somete a ningún tipo de tratamiento físico, por lo que pudiera dar lugar a ligeras precipitaciones.

NOTAS DE CATA.

Posee un color rojo granate intenso con lágrima pronunciada. En nariz presenta aromas de fruta compotada y golosos torrefactos que se ensamblan perfectamente. Su paladar es amplio y persistente con matices de frutos secos, vainillas y algún tono lácteo.

PREMIOS.

Zarcillo de Oro en la VII edición internacional de premios Zarcillo. Mayo 2013.

