



Vendimia Seleccionada



DATOS BÁSICOS:

- **Cultivo:** Conducción mediante Vaso. Edad media del viñedo: Más de 80 años.
- **Producción:** 10.000 botellas. Sólo sale al mercado cuando las condiciones de la añada son idóneas para elaborarlo.
- **Variedad:** 100% Tempranillo.

INFORMACIÓN TÉCNICA:

- **Graduación:** 14,17 % Vol. **Acidez Total:** 5,07 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 6-12 días.
- **Fermentación Maloláctica:** En depósito de acero inoxidable (80%) y en barricas (20%), se busca inmediatamente después de la fermentación alcohólica. Dirigida mediante control de temperaturas: 20-25° C. Duración aproximada: 10-15 días.
- **Permanencia en bodega:** 26 meses. Los 13 primeros en bodega nueva de Roble Americano y los 13 siguientes en bodega 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.

Elegante e intenso; caracteres en perfecta armonía. Un vino hecho al milímetro que se distingue por su extraordinaria frutuosidad y delata una esmerada selección de materia prima. Perfecta integración de la crianza en madera con tostado que se plasma con sutileza y aparecen también cacaos. Tiene vida, cuerpo, complejidad, tanicidad... y por encima de todo, una redondez que impresiona. Se atisban el chocolate, el regaliz y las notas minerales.

