



### Elaboración

La recolección se realiza durante la noche así garantizamos que la uva llega a la bodega con una temperatura baja, retrasando así el inicio de la fermentación y facilitando la maceración en frío. Concluida la fermentación alcohólica y también la desacidificación maloláctica.

### Crianza

El vino pasa al proceso de crianza en barrica de roble blanco americano (Ohio y Missouri) de tostado medio donde permanece durante 6 meses.

### Cata

Rojo picota con notas a frutos rojos sobre fondo de madera. Carnoso y suave. Persistente.

### Maridaje

Carnes en general, platos de cuchara.



100% Tempranillo



6 meses en roble americano



Rojo picota con notas a frutos rojos



Carnoso y suave



Persistente

