



CEPAS VIEJAS

VARIEDADES

Tempranillo (100%)

PAGO

Finca Los Merinos

EDAD MEDIA DEL VIÑEDO

70 años

RENDIMIENTO

3.000 Kg./Ha., con poda en vaso

VENDIMIA

Manual, con la selección en viñedo y posteriormente en mesa para tal fin.

ELABORACIÓN

Tradicional, fermentado a temperatura controlada de 30°C y macerado durante 18 días.

CRIANZA

En barricas nuevas de roble francés, durante 18 meses.

NOTA DE CATA

Es un vino de color cereza de capa alta, complejo y elegante. En nariz encontramos intensos aromas de fruta, madera y especiado, balsámicos y buena madera. Sabroso en boca con estructura, pulido y largo. Servir entre 16° y 18°C..

MARIDAJE

Carnes rojas de vacuno, asados y estofados; caza mayor y menor.

CONSUMO

Actual o ideal para los próximos 5 años.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

14.0%



Tinto
Reserva



Tempranillo 100%



Vol%

14.5%



18 meses