



Fincas de procedencia

Llanoluengo, Valtierra.
Edad media de los viñedos: 40 años.
Suelo arcillocalcáreo.
Altitud media de los viñedos: 680m.



Variedad de la uva

90% Tempranillo. 10% Graciano.
Vendimia manual.



Elaboración

Uva despalillada con fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable.



Crianza

12 meses en barricas de roble americano y francés.



Botella

12 meses en botella.



FRUTA ROJA



FRUTA NEGRA



Color

Rojo rubí, intenso, brillante y vivo. Lágrima potente.

Nariz

Fruta roja y negra en compota. Notas de crianza bien integradas. Balsámico y especiado.

Boca

Frutal, fresco y redondo. Estructura tánica elegante y bien constituida con un buen retrogusto. Vino muy largo.



Premium Fincas

SPAIN

CAVA / RÍAS BAIXAS / RIBERA DEL DUERO / RIOJA / RUEDA / SIERRAS DE MÁLAGA

www.premiumfincas.com