



Fincas de procedencia

Cantoblanco. Edad media de los viñedos: 60 años.
Suelo arcillocalcáreo.
Altitud media de los viñedos: 730 m.



Variedad de la uva

80% Tempranillo. 10% Graciano 7% Mazuelo. 3% Viura
Vendimia manual.



Elaboración

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



Crianza

18 meses en barricas de roble francés.



Botella

18 meses en botella.



FRUTA NEGRA



VAINILLA



CHOCOLATE



Color

Rojo rubí. Limpio, intenso y muy brillante.

Aroma

Destacan las notas de fruta negra y se complementa con vainilla, chocolate y un fondo mineral que refleja el terruño exclusivo que permite elaborar este vino.

Boca

Fresco, largo, sabroso, y graso debido a su gran estructura. Boca excelente. Fruta y madera muy bien integradas.



Premium Fincas

SPAIN

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

www.premiumfincas.com