



## 6cepas



**Elaboración anual:** 13.000 botellas



**Localización de los viñedos:** Haro - San Asensio - Rodezno - Rioja Alta



**Variedades de uva:** Tempranillo 100%



**Proceso de elaboración:** Vendimia seleccionada en el campo. Los racimos llegan en cajas a nuestras instalaciones, donde tiene lugar una doble selección: una automática y otra manual, tras la cual se obtienen los mejores granos que fermentarán en nuestras tinas de roble francés durante cinco meses.



**Grado alcohólico:** 13,5%



**Temperatura de servicio:** 16º C



**Nota de cata:** Limpio y brillante con ribetes violáceos que resaltan sobre el rojo cereza. Se presenta en nariz noble, con buena intensidad frutal a fresas y a melocotón, fresca y ligeros toques de madera bien integrados.

Fácil y equilibrada entrada en boca, expresivo, frutal y de textura sedosa. Taninos finos y frescos provocando sensaciones amables. Largo y persistente.



**Recomendaciones de maridaje:** Ideal para verduras, carnes jugosas como cordero, asados, caza... y quesos curados.



**Información adicional:** Vino estabilizado por procedimientos naturales, lo que puede dar lugar a precipitaciones naturales en frío.

