



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.

