



TINTO CRIANZA

Varietal: 80% Tempranillo, 15% Garnacha, 5% Mazuelo.

Fermentación: 10 días en depósitos de acero inoxidable, a una temperatura máxima de 30°C.

Maceración: 14 días con sus hollejos y remontados periódicos.

Crianza: en barrica de roble americano y francés durante 12 meses.

Color: rojo cereza de capa media con fino ribete granate.

Aroma: fragante, a frutos rojos en sazón con fondo de buen tostado, vainilla, coco, y notas lácteas.

Paladar: redondo, buena estructura, sabroso, a frutos secos con final a vainilla.

Momento óptimo de consumo: entre 1 y 6 años. Se puede guardar más tiempo siempre en lugar adecuado y fresco.

Maridaje: carnes, embutidos y quesos.

Temperatura recomendada de consumo: 16-18°C.

RED CRIANZA WINE

Varietal: 80% Tempranillo, 15% Garnacha, 5% Mazuelo.

Fermentation: 10 days in stainless steel vats, controlled temperature of no more than 30°C.

Maceration: 14 days in contact with skins and daily pumping over.

Ageing: 12 months in American and French oak casks with racking twice.

Colour: ruby red with garnet hues and medium depth of colour.

Aroma: hints of ripe fruit, toasted oak wood and vanilla.

Palate: round, good structure, delicious, nutty with a hint of vainilla at the end.

Ideal time for drinking: within 1 to 6 years. It could be kept longes in a suitable, cool place.

Food pairing: charcuterie, cheese and meat

Best to be consumed between: 16-18°C.

375 ml, 500 ml, 750 ml, 1500 ml