



Nombre:	CENTENNIAL MAGNUM
Variedades:	100% Tempranillo
Viñedos:	Selección de mejores viñedos centenarios situados en Rioja Alta

ELABORACIÓN

Vendimia: Manual, Uva seleccionada.
Pre-fermentación en frío durante 5 días y fermentación controlada a 24°C
Maloláctica y crianza durante mas de 14 meses en barricas nuevas de roble Francés.
Edición Limitada de 20.000 botellas de 1,5 L

DATOS TÉCNICOS

Alcohol:	14,04 % vol.
Acidez total :	5,84g/l Tartárica
Acidez Volátil:	0,80 g/l Acética

NOTAS DE CATA

Apariencia: Intenso color cereza guinda
Aroma: En nariz, aroma concentrado de fruta madura, compota con matices minerales.
Paladar En boca presenta buena estructura, el vino se transmite sedoso, aterciopelado, con y un final largo conjugando la acidez con la madera.

GASTRONOMÍA

Perfecto para acompañar carnes asadas, a la brasa..
Servir a 16°—18° C