

FINCA LA ORACIÓN

Nace de la finca con su propio nombre.

Este vino es el resultado del escurrido de la oruja durante la noche (lágrima o esencia del vino) antes de prensar y metido en barrica nueva para que realice la segunda fermentación (fermentación maloláctica).

VARIEDAD DE UVA:

Tempranillo

TRATAMIENTO EN ROBLE Y ENVEJECIMIENTO:

Fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble, un 50% francesa y un 50% americana.

NOTAS DE CATA:

Color:

rojo picota, joven de capa media alta.

Nariz:

sin mover la copa el vino desprende aromas a frutas negras maduras y especias exóticas.

Boca:

En el ataque el vino presenta su poder. Es sedoso y sabroso marcado por las frutas maduras y un recuerdo a cítricos. El paso de boca es aterciopelado y los taninos se encuentran en buen equilibrio con la fruta y los torrefactos. El retrogusto es cálido pero a la vez fresco debido a la buena acidez.

