



TINTO CRIANZA

Variedad: 85% Tempranillo, 10% Garnacha y 5% Mazuelo.

Fermentación: 10 días en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 26°C.

Crianza: 12 meses en barricas de roble americano (80%) y francés (20%).

Color: Granate con irisaciones rubíes, de capa media- alta.

Aroma: Frutos negros compostados como ciruela, con notas balsámicas y especiadas de vainilla, coco, chocolate, aportadas por la barrica.

Paladar: Envolvente y sedoso en boca. Buena estructura y largo postgusto.