



TEMPERATURA DE CONSUMO



Servir a 14 - 16 °C

MARIDAJE



Marida bien con carnes rojas, (chuletón, costillas, paletilla) y embutidos de cerdo sazonado con romero o tomillo. También con carne de caza.

NOTA DE CATA

Intenso color rojo picota con una alta capa. En nariz presenta notas de fruta madura (moras y arándanos) con una intensidad alta con notas especiadas. La boca es compleja, presenta buena entrada de fruta apreciándose durante su recorrido un tanino dulce y elegante. Buen equilibrio y frescura con un final persistente.

TIERRA

SUELO	Pedregoso, arenoso y calizo
PROCEDENCIA	Campo Arriba
ALTITUD	750 m
CLIMA	El clima de la región es continental influenciado por la cercanía del Mediterráneo

VIÑEDO

VARIEDAD	90% Monastrell, 10% Garnacha Tintorera
CEPA	Vaso
CONDUCCIÓN	Espaldera
RENDIMIENTO	1.500 kg / ha

ELABORACIÓN

En el momento óptimo de maduración de cada variedad de uva, se hace en viña la vendimia con una selección manual en cajas de 15 kgs de cada variedad: Monastrell y Tintorera. Tras su llegada a bodega, se procesa manualmente en la mesa de selección llevándose a cabo la separación de los mejores racimos de uva, posteriormente se procesa en una pequeña despalladora sin estrujar. Remontados de forma manual en pequeños depósitos de acero inoxidable de 8.000 kg, con temperatura controlada en un rango de 24 a 28°C. Fermentación con las levaduras autóctonas y maceración con las pieles durante 10 días. Prensado neumático suave. La fermentación maloláctica es natural.

Barrica de roble francés y americana.

PASO POR BARRICA

14 meses en barricas nuevas de roble francés y americano.

FECHA DE EMBOTELLADO

17 Febrero 2020

Nº DE BOTELLAS

23.419 botellas

ANALÍTICA

ALCOHOL	14.5%
---------	-------