



C R I A N Z A

2 0 1 4

AÑADA: 2014

GRADO: 13,5 % Vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,4 grs/l (tartárica).

FECHA VENDIMIA: 2ª Semana de Octubre.

VARIEDADES: 70% Tempranillo, 25% Garnacha y 5% Graciano.

ENVEJECIMIENTO: 14 meses en barrica de roble americano.

EMBOTELLADO: diciembre de 2016.

Observaciones de la cata.

Con un precioso color rojo cereza con tonos granates, limpio y brillante, posee unos complejos aromas a frutas rojas y negras, bien integrados por su crianza en barrica de roble, que le aporta sutiles notas especiadas y balsámicas. Muy equilibrado en boca, fresco, muy redondo y con un postgusto largo y suave.

Maridaje.

Legumbres estofadas, asados y carnes rojas a la brasa, caza, tabla de embutidos y quesos.

Temperatura de servicio.

16/18 °C