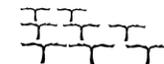




FICHA TÉCNICA

Tipo de vino	VINO TINTO SECO
Variedad de uva	Tempranillo
Añada	2023
Crianza	16 meses de barrica
Vinificación	Ubicada en Termino municipal de La Aguilera
Producción	Inicialmente 3.000 botellas
	Botella Borgoña 75 cl
	14,6% Alcohol Vol pH: 3,58 Acidez: 4,9
	Guarda recomendada tumbada entre 14°C y 18°C y consumo de 17° C
	Mínima exposición a la luz.
	Ideal para acompañar carne blanca, capón y pavo al horno , becasas , todo tipo de micuit de pato en todas sus versiones , quesos azules
	De color rojo carmesí
	En la nariz observamos complejidad , multitud varietal , incluso frutas naranjas y cítricos , uno de los vinos más complejos a nivel aromático que podemos encontrar.
	En la boca es ágil , fresco , original y sobre todo Equilibrio y elegancia



VIÑEDO

Varios viñedos en Termino municipal de La Aguilera hacen que otra ribera se dé a conocer , siendo uno de los municipios más emblemáticos de toda la D.O.

Incluso poseemos 0,5 ha de un viñedo de más de 90 años , que lo hacen tan particular que no se puede definir con palabras.

La ubicación con una textura franco arenosa , que permite una filtración casi perfecta hacia las raíces , hacen que estas uvas , sean elegantes y perfumadas.



ELABORACIÓN

Recogida a mano y encubado en frio de las uvas , maceración frio de 48 h.

No estrujamos las uvas , solo breves bazuqueos por desarrollo de las levaduras.

Crianza en barricas de roble francés y americano de 225l

