

# Cuna de Reyes



## EDICIÓN LIMITADA

**Variedad:** 100% Tempranillo.

**Fermentación:** 10 días en depósito de acero inoxidable, temperatura máxima 28°C.

**Maceración:** 3 primeros días en frío (14°C) para una mayor extracción de aromas. Resto (hasta 13 días) en presencia de hollejos y remontados diarios.

**Crianza:** 10 meses en barrica de roble francés nuevo.

**Color:** rojo cereza de capa alta. Ribete rojo, fino.

**Aroma:** intenso predominio de tonos tostados, ahumados, vainillas, coco, incluso tabaco y chocolate.

**Paladar:** tánico, potente, con un retrogusto largo y persistente.

**Momento óptimo de consumo:** 6 años.

**Maridaje:** carnes rojas, caza.

**Temperatura recomendada de consumo:** 18-19°C.

## LIMITED EDITION

**Varietal:** 100% Tempranillo.

**Fermentation:** 10 days in stainless steel vats at a maximum temperature of 28°C.

**Maceration:** three first days at 14°C for a greater aroma extraction. The remaining period (up to 13 days) with its skins and daily over pumping.

**Ageing:** 10 months in new French oak barrels.

**Colour:** intense cherry colour. Fine red rim.

**Aroma:** intense predominance of ochre and smoky shades of vanilla, coconut and even tobacco and chocolate.

**Palate:** tannic, powerful with a long and persistent aftertaste.

**Ideal time for drinking:** 6 years.

**Food pairing:** red meat, game.

**Best to be consumed between:** 18-19°C.

750 ml, 1500 ml