FINCA LA ORACIÓN

Nace de la finca con su propio nombre.
Este vino es el resultado del escurrido de la oruja durante la noche (lágrima o esencia del vino) antes de prensar y metido en barrica nueva para que realice la segunda fermentación (fermentación maloláctica).

VARIEDAD DE UVA:
Tempranillo

TRATAMIENTO EN ROBLE Y ENVEJECIMIENTO:
Fermentación maloláctica en barrica nueva de roble americano y francés.

NOTAS DE CATA:

Color:
Rojo picota, joven de capa media alta.

Nariz:
Sin mover la copa el vino desprende aromas a frutas negras maduras y especias exóticas.

Boca:
En el ataque el vino presenta su poder. Es sedoso y sabroso marcado por las frutas maduras y un recuerdo a cítricos. El paso de boca es aterciopelado y los taninos se encuentran en buen equilibrio con la fruta y los torrefactos. El retrogusto es cálido pero a la vez fresco debido a la buena acidez.