

ALMA D CANTAURI

2001



HISTORIA

Alma de cantauri nace tras tres años de andadura en el mundo de los vinos envejecidos. Como su nombre expresa, es la ilusión y el esfuerzo de tres generaciones en busca de los mejores y más deslumbrantes vinos.

VARIEDAD

90% Tempranillo, 10% Mazuelo, Graciano y Garnacho

ELABORACIÓN

Fruto de nuestros más viejos viñedos, con más de 65 años de antigüedad y producción limitada. Sólo se elabora cuando se trata de una añada Histórica, y son producciones numeradas de un máximo de 1500 botellas por añada. Roble francés 80%, Roble Americano 20%.

NOTAS DE CATA



En nariz con fruta negra acompotada pasa, especiaos y notas balsámicas de incienso con ceniza de puro, tinturas, cuero y aromas de guarda en botella, que le dan una gran complejidad.



En boca maduro, redondo y muy perfilado con taninos finos y pulidos por el tiempo en botella. Vino clásico de Rioja con guarda y edad.

*Es un vino que tiene que ser decantado debido a su largo tiempo de envejecimiento