



# CANTAURI

## VENDIMIA SELECCIONADA

### HISTORIA

Cantauri vendimia Seleccionada da sus primeros pasos en 1998, ya que hasta entonces sólo se producían vinos jóvenes o del año. Es la segunda generación la que decide apostar por los vinos criados y de calidad.

### VARIEDAD

100% Tempranillo

### ELABORACIÓN

Seleccionamos nuestros viñedos por edad, nunca inferiores a los 30 años y con una producción limitada. tras la recogida manual se despalilla y pasa a depósito de acero inoxidable para hacer la fermentación alcohólica y a continuación la fermentación maloláctica. Una vez obtenido, el vino será envejecido en roble americano y a continuación en botella. Este proceso dura como mínimo dos años y medio.

### NOTAS DE CATA



En nariz, con fruta roja y negra, maduras compotadas. Especiados, cacao y caramelo, bien integrados con balsámicos y maderas exóticas. Torrefactos y ceniza de puro con aromas de guarda y frutas con brandi muy complejo e intenso.



En boca, potente marca plenamente la boca con maduros polvorientos. Muy buena evolución en botella. Es un vino que se puede guardar y nos sorprenderá con todos sus matices.