

SELECCIÓN

VARIETADES

80% Tempranillo, 20% Graciano

VIÑEDO

Viñedos de más de 40 años y del saber de nuestros antepasados, situados en el término de Calahorra.

De estos destaca su orientación Norte-Sur y los bajos rendimientos obtenidos. Producción limitada de 4.000 botellas.

ELABORACIÓN

El proceso de elaboración comienza con la selección cuidadosa de nuestras uvas en el viñedo. Vendimia manual.

Posteriormente se realiza la fermentación alcohólica con temperatura controlada durante 10-15 días a 24°-25°. La maloláctica tiene lugar en barrica de Roble Francés y Americano nuevo durante aproximadamente 2 - 3 meses en contacto con sus lías y agitación diaria para conseguir una homogenización. Después trasegamos el vino a una barrica de 3 a 4 años hasta conseguir un equilibrio entre vino y madera, finalmente se embotella sin más tratamiento.

Algún poso en la botella es testimonio de su extraordinaria calidad, porque se trata de un vino sano, saludable y honesto que hará las delicias de los paladares más exigentes.

SEÑORIO DE LIBRARES

CATA

Color rojo púrpura de capa alta, bien cubierto y ribete violáceo.

En nariz, sensaciones de caramelo y finas notas tostadas, con notas de coco, vainilla y chocolate sobre un fondo varietal de frutas rojas y notas de regaliz.

Los taninos dulces aportan carácter, con un final largo y agradable, que nos invita a seguir disfrutándolo.

MARIDAJE

Pescados azules en salsa, caza y carnes rojas asadas, quesos untuosos

