

TINTO

- ✦ ELABORACIÓN: NUESTRO PRIMER VINO, NUESTRA MARCA Y NUESTRO SELLO. SELECCIONAMOS NUESTROS MEJORES RACIMOS DE DIFERENTES VIDES PARA QUE CADA UNA DE ELLAS APORTEN LAS CARACTERÍSTICAS QUE HACEN DE ESTE VINO UN PRODUCTO PERFECTAMENTE EQUILIBRADO EN OLOR, COLOR Y SABOR. LA VINIFICACIÓN SE REALIZA POR EL MÉTODO TRADICIONAL Y UNA VEZ A REPOSADO EN DEPÓSITO VOLVEMOS A SELECCIONAR NUESTRO MEJORES LITROS PARA ASÍ DESPUÉS DEJARLOS MADURAR EN BARRICA 10-12 MESES Y POSTERIORMENTE QUE DESCANSEN EN BOTELLA
- ✦ VARIEDADES: TEMPRANILLO, GRACIANO Y MAZUELO
- ✦ NOTA DE CATA: DESTACA SU AGRADABLE COMPLEJIDAD SIENDO PLENO Y CON LARGO RETROGUSTO. NO HA SUFRIDO PROCESO DE ESTABILIZACIÓN POR FRÍO PARA MANTENER MÁS ÍNTEGRAS SUS CARACTERÍSTICAS
- ✦ GRADO DE ALCOHOL: 13,5% VOL

