

# KM 458

✦ ELABORACIÓN: EDICIÓN LIMITADA DE 1136 BOTELLAS, CUYA PRIMERA AÑADA ES LA DE 2015. TIENE UNAS SEÑAS DE IDENTIDAD MUY FUERTES. COMENZAMOS CON LA SELECCIÓN Y SEGUIMIENTO DE LOS RACIMOS TANTO EN EL CAMPO COMO EN BODEGA, LA FERMENTACIÓN HA SIDO REALIZADA EN DEPÓSITO CON CONTROL DE TEMPERATURA PARA DESPUÉS DEJARLO ENVEJECER EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO DURANTE 24 MESES Y EL RESTO EN LA BOTELLA EN BODEGA, PARA ASÍ PODER CONSEGUIR ESE SABOR A MADERA PERO SIENDO A SU VEZ UN VINO MUY FÁCIL DE BEBER. HEMOS QUERIDO JUNTAR TRADICIÓN CON LA INNOVACIÓN EN LOS SABORES

✦ VARIETADES: TEMPRANILLO, GRACIANO Y MAZUELO

✦ NOTA DE CATA: ES UN VINO EQUILIBRADO QUE TIENE LA DOSIS JUSTA DE TODOS SUS ELEMENTOS BÁSICOS COMO ACIDEZ, DULZURA Y TANINOS LO QUE EN RIOJA LLAMAMOS UN VINO REDONDO

✦ GRADO DE ALCOHOL: 13,5% VOL

