



## Equilibrio, Fruta y Carácter.

### COSECHA

Las impredecibles condiciones climáticas, hicieron necesario el buen hacer en el viñedo para preservar la sanidad de las uvas y el posterior trabajo continuo y duro en la bodega para mantener altos niveles de calidad. Estas condiciones posibilitaron vinos frescos, elegantes, con una intensa carga frutal, taninos equilibrados y una notable aptitud. La calificación oficial de la cosecha fue Buena.

### VIÑEDO, VARIEDAD y ENEVEJECIMIENTO

El Tempranillo (100%) procede de nuestros viñedos de 25 años, todos ubicados en el término municipal de Haro.

La vendimia manual dió comienzo a finales del mes de Septiembre. La uva se llevó en vehículos frigoríficos a la bodega, donde se sometió a un riguroso proceso de selección. La fermentación alcohólica se realizó de forma natural y la fermentación maloláctica concluyó a finales del propio año 2018. En Febrero de 2019 entran en barrica de roble americano los vinos seleccionados para empezar su crianza. Envejecen por separado durante 18 meses, con 4 trasiegos manuales, hasta embotellarse finalmente en Septiembre de 2020.

### PRESENTACIONES



### DATOS ANALITICOS

Grado Alcohólico    pH

13.5% Vol    3.64

Acidez    IPT

5.40 g/l    64

### MARIDAJE

Platos principales. Todo tipo de carnes. Ideal como copa después de cenar o como aperitivo.

### NOTAS DE CATA

Rojo granate, capa media, con una boca elegante. En nariz destaca por su potencia, alto grado y notas de frutos rojos maduros. Excelente equilibrio, agradable frescor y gran estructura con taninos suaves. Paso por boca muy redondo.