



## DATOS DE PRODUCCIÓN

VENDIMIA:  
Seleccionada

ÁREA DE CULTIVO:  
Sur

ALTITUD Y SITUACIÓN DEL VIÑEDO:  
850 Metros sobre el nivel del mar

COMPOSICIÓN (%VARIETAL):  
Tempranillo 100%

GRADO ALCOHÓLICO:  
14%Vol

ACIDEZ TOTAL (gr/L Ácido Tartárico):  
4,50 gr/L

TIEMPO DE MACERACION:  
10 Días

TIEMPO EN BARRICA Y TIPO DE MADERA:  
12 meses de Barrica de Roble Americano

TIPO DE BOTELLA:  
Bordelesa Élite Verde

## APUNTES DE CATA

FASE VISUAL:  
Color picota intenso, con ribete amoratado.

FASE OLFATIVA:  
En nariz presenta una compleja y armoniosa variedad aromática, que va de frutas rojas y negras maduras a vainilla, pasando por tabaco y cacao.

FASE GUSTATIVA:  
En boca permanece elegante y con una finura densa y persistente. Vuelven los tostados en la retronasal y recuerdos a chocolate.



BODEGAS  
**Roquesán**

C/Eras de Arriba s/n  
09454 QUEMADA - Burgos  
Tel. y Fax: 947 553 133