



## 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):  
4,60 gr/L

TIEMPO DE MACERACION:  
10 Días

TIPO DE BOTELLA:  
Bordelesa Élite Verde

## APUNTES DE CATA

FASE VISUAL:  
Color rojo picota con ribetes  
púrpuras/ violáceo, de buena capa.

FASE OLFATIVA:  
Aromas varietales bien definidos que  
recuerdan a fruros rojos (moras) y a  
círuelas.

FASE GUSTATIVA:  
A su paso por boca, resulta un vino  
redondo y equilibrado. En el  
retrogusto recuerda a aromas de  
pastelería y frutas.



BODEGAS  
**Roquesán**

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