



## 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

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

**TIPO DE BOTELLA:**  
Bordelesa Élite Verde

## APUNTES DE CATA

**FASE VISUAL:**  
Color Rojo cereza de ribete amoratado, bien cubierto y brillante.

**FASE OLFATIVA:**  
De Intensidad media-alta. Destacan los Aromas a frutos rojos y negros maduros, mermelada y alguna nota elegante que recuerda a la vainilla.

**FASE GUSTATIVA:**  
En boca sigue sabroso, amplio, potente y equilibrado. Gran expresión de fruta madura, complementada con agradables notas tostadas. Perfecto ejemplo de conjunción fruta/madera, sin excesos.



BODEGAS  
**Roquesán**

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