



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