

### Variedades

Tempranillo 70%, Garnacha 20%, Mazuelo 7% y Graciano 3%.

### Geología y Suelo

Terrazas del terciario arcillo-calcáreas.

### Elaboración

Fermentación con levadura indígena en depósitos de roble. Crianza durante 24 meses en barricas hechas con robles seleccionados en nuestra tonelería. Previo al embotellado se realiza una clarificación con clara de huevo fresco. Una vez en botella sufrirá un proceso de afinado durante doce meses en nuestra bodega, como mínimo.

### Cata

En nariz muestra fruta negra madura, arropo, chocolate amargo y continúa desarrollándose con notas de especias como pimienta, vainillas y algo de monte bajo.

En boca es armónico pero con esa suave punta de acidez, que da garantías de futuro. Su entrada es ancha y larga, con un recorrido que reparte sensaciones sedosas y minerales terminando en taninos dulces que "se agarran", ligeramente pidiendo algo de "tiempo muerto" para su integración.

En retrofación se definen mejor las notas de monte bajo y roble. Repitiendo lo percibido en "olfacción directa" pero con menor preponderancia. Es una cosecha de "carácter".

