



PARCELA Nº5

TIPO DE SUELO

Calizo y mesosalínico.

VARIETADES DE UVA

100% Tempranillo.

COLOR

Cereza intenso sin evolución en el anillo.

NARIZ

Complejo, debido a la selección de la uva y las maderas. Muy especiado y balsámico, frutas rojas, tonos vainillas y fondo canela.

BOCA

Elegante, armónico y fresco. Taninos bien integrados y retrogusto largo.

• Uva de la Finca Parcela Nº5, ubicado junto a una laguna salina, por lo que tiene un suelo y microclima que produce uvas con gran personalidad.

• Viñedo con edad más de 45 años y rendimientos limitados a 4.500 kg/ha.

• Vendimia manual en cajas de 15 kg.

• Mesa de selección.

• La uva fermenta y macera en depósitos troncocónicos de acero inoxidable de baja capacidad (7.000kg) durante 20 días.

• Criado en barricas nuevas (francesas y americanas) durante 14 meses.

Permanece en botellero hasta su perfecta madurez.

