



SELECCIÓN 2009

Elaborado con una selección de uva de la variedad "Tempranillo" cosecha 2009.

Producción limitada, obtenida de viñedos cultivados en Agricultura Ecológica, sin aporte alguno de productos químicos.

Crianza de 8 meses en barrica de roble francés y americano.

Temperatura de consumo: 14-16°C. VOI. 0,75l Grado 13,50%.

NOTA DE CATA:

FASE VISUAL: Vino de color rojo cereza picota, con ribete ligeramente violáceo. Capa media-alta.

FASE OLFATIVA: Intensidad aromática media-alta. Aromas a frutos rojos maduros con notas minerales y de cuero. Madera bien integrada.

FASE GUSTATIVA: Muy equilibrado, armonioso y persistente. Bien estructurado.

