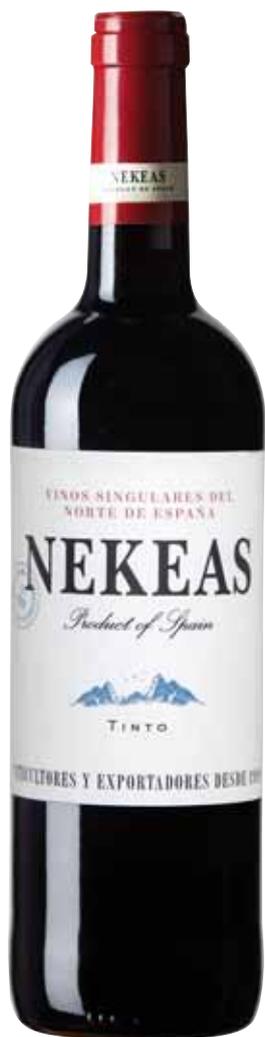


Tinto



Tipo

Tinto

Las viñas

Para la elaboración de este vino elegimos las viñas situadas sobre laderas orientadas al norte del Valle de Nekeas para proporcionar la frescura y frutuosidad mas apropiada para este estilo.

Las variedades

Tempranillo
Merlot

Algunas notas técnicas

Las dos variedades se elaboran por separado, salvo que las condiciones climáticas de la cosecha nos concedan el lujo de elaborarlas juntas. Maceración en frío durante al menos 5 días seguida de al menos otros 10 días más a temperatura de fermentación que nunca es mayor de 28 C. Fermentación maloláctica.

Temperatura

Temperatura idónea de servicio: entre 14° y 16° C. En verano, servir a 12° C.

Cata

Exhibe una maravillosa dulzura y suavidad y explosividad. Aromas y sabores a bayas y cerezas. Buena estructura, excelente pureza, y un final redondo a la vez que fresco.

Consumo

Disfrutaremos de los colores de la juventud y de la excelente fruta durante los dos primeros años. Más tarde el vino entrará en una serena y larga etapa de madurez en la que se suavizará sin perder viveza.

Nota gastronómica

Excelente compañero de los tradicionales "pinchos" (fritos, pimientos, tortilla de patata...). Carnes blancas y legumbres guisadas con verduras.