







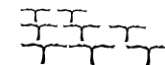




## FICHA TÉCNICA

Tipo de vino	VINO TINTO SECO
Variedad de uva	Tempranillo
Añada	2023
Crianza	16 meses de barrica
Vinificación	Ubicada en Termino municipal de La Aguilera
Producción	Inicialmente *** botellas
	Botella Borgoña 75 cl
	14,6% Alcohol Vol pH: 3,58 Acidez: 4,9
	Guarda recomendada tumbada entre 14°C y 18°C y consumo de 17° C
	Mínima exposición a la luz.
	Ideal para acompañar carne blanca, capón y pavo al horno , becasas , todo tipo de micuit de pato en todas sus versiones , quesos azules
	De color rojo carmesí
	En la nariz observamos complejidad , multitud varietal , incluso frutas naranjas y cítricos , uno de los vinos más complejos a nivel aromático que podemos encontrar.
	En la boca es ágil , fresco , original y sobre todo Equilibrio y elegancia



## VIÑEDO

Varios viñedos en Termino municipal de La Aguilera hacen que otra ribera se dé a conocer , siendo uno de los municipios más emblemáticos de toda la D.O.

Incluso poseemos 0,5 ha de un viñedo de más de 90 años , que lo hacen tan particular que no se puede definir con palabras.

La ubicación con una textura franco arenosa , que permite una filtración casi perfecta hacia las raíces , hacen que estas uvas , sean elegantes y perfumadas.



## ELABORACIÓN

Recogida a mano y encubado en frío de las uvas , maceración frío de 48 h.

No estrujamos las uvas , solo breves bazuqueos por desarrollo de las levaduras.

Crianza en barricas de roble francés y americano de 225l

