

COLOR

Color cereza picota de gran intensidad y capa muy alta, reflejo de su concentración. Los ribetes violáceos revelan su frescura y vitalidad.



NARIZ

En nariz, la intensidad es arrolladora. Destacan frutos rojos maduros, envueltos en sugerentes notas de bombón de licor.

La madera de roble francés nueva se percibe con elegancia: no pasa desapercibida, pero acompaña, equilibra y realza el conjunto, aportando especias dulces como clavo y frutos secos, que completan un perfil aromático complejo y envolvente. Todo ello se sostiene sobre un sutil fondo mineral que aporta autenticidad, reflejo del origen singular de este vino



BOCA

En boca, el vino destaca por su gran volumen y una textura sedosa y envolvente, que llena el paladar con elegancia.

Los taninos, maduros y pulidos, tienen gran protagonismo: aportan estructura y profundidad, mostrando una suavidad y madurez que refuerzan la armonía del conjunto.

La fruta roja reaparece con nitidez, acompañada por una madera bien integrada, que aporta matices sin restar frescura.

El final es muy largo, equilibrado y persistente, dejando una sensación de fuerza serena y elegancia, fiel reflejo de la viña centenaria de la que procede.



LA UVA

Las uvas se obtienen de un viñedo centenario situado en Cuzcurrita de Río Tirón, en el paraje de El Monte a 600 metros de altura y con un rendimiento de unos 3.000 kilos/ha, zona bien aireada de suelo el suelo es arenoso, tiene grandes piedras que asoman en la superficie. Este suelo ha permitido que las raíces de vid hayan crecido con los años a gran profundidad lo que ha hecho que la viña sea fuerte y resistente.



VARIEDADES

Tempranillo.



ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15 kg. Al llegar a bodega pasan por una mesa de selección donde se descartan granos o partes de racimos, que no den la talla de la calidad para su elaboración.

La fermentación alcohólica se hace en depósito de acero inoxidable y con control de temperatura, realizándose batonages diarios hasta su finalización y posterior fermentación maloláctica en barrica de roble.



CRIANZA

Total de 18 meses en roble francés. Al finalizar, pasa a botella y descansa en botellero, con temperatura y humedad controlada, al menos, otros 18 meses antes de su salida al mercado.



T.^a CONSUMO Y MARIDAJE

Se recomienda disfrutarlo alrededor de los 16 - 18°C. Combina bien con carnes rojas, cordero y todo tipo de platos de caza.

Este vino nace de una auténtica joya vitivinícola: una viña centenaria que, tras décadas de esfuerzo y resistencia, sigue ofreciendo lo mejor de sí misma. Su baja producción se traduce en una gran concentración y carácter. La añada 2021 fue excepcional, y el resultado es un vino que transmite profundidad, equilibrio y la elegancia que solo pueden dar los viñedos con historia.