

COLOR

Color cereza picota muy profundo, de capa alta, con reflejos violáceos que muestran su juventud. Su intensidad visual ya anticipa la concentración y el carácter de una viña de muy baja producción.

NARIZ

La nariz es intensa y expresiva, dominada por una fruta negra y roja madura de gran pureza, donde aparecen notas de cereza negra, mora y ciruela.

La crianza en roble francés se muestra presente y perfectamente ensamblada, aportando complejidad con recuerdos de cacao, especias dulces, vainilla, cedro y ligeros tostados.

El conjunto resulta moderno, profundo y elegante, con una gran riqueza aromática que combina potencia y precisión.

BOCA

En boca destaca por su concentración y volumen. La entrada es amplia y envolvente, con una gran carga frutal sostenida por una estructura firme y equilibrada.

Los taninos son abundantes pero perfectamente pulidos, aportando profundidad y capacidad de guarda sin renunciar a la finura.

La fruta madura y la madera francesa avanzan de forma conjunta, creando una sensación de armonía y complejidad que se prolonga durante todo el recorrido.

El final es largo, persistente y muy expresivo, dejando recuerdos de fruta madura, especias y notas tostadas elegantes.



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 arenoso, con 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.

VARIETADES

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 24 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 2022 fue excepcional, y el resultado es un vino que transmite profundidad, equilibrio y la elegancia que solo pueden dar los viñedos con historia.