



El invierno de 2018 fue frío y desafiante, para todos, así como para la vid, alcanzándose temperaturas de hasta -12°C, siguiendo con bajas temperaturas durante el inicio de la primavera con unos meses de febrero y marzo bastante fríos. La lluvia apareció en abundantes cantidades a finales del invierno y se detuvo en junio donde se registraron temperaturas cálidas, propiciándose las condiciones ideales para una buena fructificación y cuajado de los frutos que auguraban una abundante cosecha.

% VOLUMEN ALCOHÓLICO 14%

VARIEDAD 100% Tempranillo

VIÑEDOS
Procedente de nuestros viñedos situados en Padilla de Duero y Pesquera de Duero. Con rendimiento limitado.

VINIFICACIÓN
Maceración en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 26° C.

CRIANZA
4 meses en barricas de roble americano

NOTAS DE CATA
En fase visual nos muestra un color rojo picota con ribetes púrpura. Nos ofrece aromas diversos a frutos del bosque (frambuesas y cerezas) además de ciruelas, muy bien integrados con las notas especiadas de la madera. Franco en boca, donde volvemos a encontrarlo complejo y con buena acidez. Su cuerpo medio, lo hace ideal para cualquier ocasión.

MARIDAJE
Pasta y arroces, pescado azul, pollo, embutidos, carnes a la brasa, ternera, cordero, cerdo, quesos semi curados.

PUNTUACIONES Y PREMIOS

91 PUNTOS
JAMES SUCKLING