SER PRIMERO

Nuestros vinos

Crianza

Datos técnicos

Cepa: Vino elaborado exclusivamente con uva Tinta del País.

Elaboración:

Fermentación y maceración en depósitos de acero inoxidable con control de la temperatura que oscila entre los 26º C y 28º C. La maceración es de unas dos semanas, con cuatro remontados diarios.

Crianza:
Catorce meses en barricas:
- 33% nuevas de roble francés
- 33% roble francés y americano de un año
- 34 % roble francés y americano de dos años

Características organolépticas:
Color rojo picota con ribete granate y destellos morados que indican juventud.
Vino intenso y complejo. Aromas de fruta madura, especias dulces (vainilla, canela, clavo), regaliz y agradables tostados. Amplio, estructurado y de gran carga frutal. En boca se reproducen las gratas sensaciones frutales citadas en nariz, acompañadas por recuerdos de sus nobles maderas, muy bien integradas. Persistente final muy aromático.

Temperatura de servicio: 16-17ºC