



DECENIO CRIANZA

VARIEDAD

90 % Tempranillo y 10 % Graciano

VIÑEDO

Finca San Ángel y El Musco

- Pueblo: Laguardia
- Año plantación: 1996; 2000
- Altitud: 498 m; 556 m
- Exposición: Sur-Este; Este y Sur-Este
- Suelo: Arcilloso limoso con caliza

SISTEMA DE CRIANZA

14 meses en barrica de roble francés y mínimo 12 meses en botella.

ELABORACIÓN

Primero, se procede a una maceración pre-fermentativa durante 3 días. Después, la fermentación se realiza en depósitos troncocónicos de acero inoxidable de 20.000 litros con ligeros remontados diarios. Finalizada la fermentación alcohólica, la maceración se prolonga con los hollejos durante 5 días. Una vez completada la fermentación maloláctica, el vino se trasiega a barricas de roble francés durante 14 meses. Posteriormente, se procede a su embotellado donde reposa un mínimo de 12 meses hasta su salida al mercado.

FASES DE CATA

- Vista: Cereza oscuro y borde violáceo.
- Nariz: Aromas intensos de frutas negras maduras acompañadas de toques balsámicos, y con un recuerdo especiado de coco y regaliz.
- Boca: Amplio, potente, estructurado. La madera se integra muy bien en el conjunto. Taninos nobles, sin puntas.
- Postgusto: Largo y con carácter afrutado.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 14.0 %