



LAS ORCAS TEMPRANILLO

VARIEDAD

100 % Tempranillo

VIÑEDO

Ensamble de los 6 viñedos de Tempranillo de Laguardia con los que trabajamos.

SISTEMA DE CRIANZA

Depósito - Barrica - Botella

ELABORACIÓN

Elaboramos este vino con un pequeño porcentaje de cada parcela de Tempranillo de Laguardia. Cada viña entra en nuestros depósitos de elaboración, las mantenemos a 8 grados durante 3 días con ligeros remontados, después de este periodo, abrimos las camisas y durante 7/8 días se va produciendo la fermentación alcohólica hasta que termina. Ensamblamos una pequeña parte del vino de lágrima de cada viñado para que haga la fermentación maloláctica en otro depósito de acero inoxidable. Después, lo trasegamos a barricas de roble francés durante 12 meses. Tras estos meses, lo embotellamos y lo dejamos reposar un tiempo en botella.

FASES DE CATA

- Vista: Rojo rubí intenso, con matices granate suaves hacia el borde de la copa.
- Nariz: Nariz elegante y fresca, con fruta roja madura (cereza y ciruela), toques florales y un fondo de especias finas.
- Boca: Armonioso, equilibrado con taninos suavizados.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 13,5 %